Carl Christian Adolph Neuenhahn's,
Herzogl. Sachs. Weimar. und Eisenach. Commerzienraths ꝛc.

Anleitung
zum
Landwirthschaftlichen Handel;
oder
über den mancherley Gebrauch, Aufbewahrung und Handel ökonomischer und anderer Produkte der Erde,
für
Land- und Stadtwirthe;

nach dessen Tode durchgesehen und fortgesetzt
von

Justus Ludwig Günther Leopold,
Pastor zu Leimbach und Petersdorf bey Nordhausen,
der K. Ch. Landw. Ges. zu Celle Mitgliede.

Zweyter Band. Erster Theil.

Erbse bis Gerste.

Erfurt 1808
bey Georg Adam Keyser.

BIBLIOTHECA
REGLA
MONACENSIS.

Vorbericht.

Zufolge der Ankündigung, welche der Herr Verleger, nach dem Tode des Herrn Commerzienraths Neuenhahn, von der Fortsetzung des vorliegenden Buches machte, war das Publikum berechtigt, eine Vorrede von dem Revisor des hinterlassenen Manuscripts zu erwarten, in welcher gezeigt würde, was? aus welchen Gründen hinweggestrichen? und warum dies, oder jenes nicht gestrichen, noch abgeändert worden sey? u. dergl. m. Allein die sonderbarsten Umstände, — und zwar viele derselben von trübseliger Art, z. E. Familienzerrüttung, trafen zusammen, und machten dem Revisor dieses Alles völlig unmöglich. — Den Lesern etwas allzu Unvollkommnes geben, damit nur Etwas gegeben würde, hieße: wenige oder gar keine Achtung gegen dieselben haben. Auch würde dies fürwahr dem Buche wenig empfehlend gewesen seyn.

Es ist also auf jedem Fall gerathener, den geäußerten Vorsatz bis zur Erscheinung der zweyten Abtheilung dieses Bandes zu verschieben; ob vielleicht alsdann sich etwas Nützlicheres voranschicken lässet.

Der billige Kritiker wird finden, daß sich Manches von den gerechten Winken über dies

Buch jetzt nicht anwenden, noch ausführen ließ, wenn nicht das ganze Manuscript umgearbeitet werden sollte, welches anderweitige Gründe nicht gestatteten; daß dagegen die weit bessere Ansicht dieses zweyten Bandes in der That ein Werk der Kritik sey.

Die mit dem dritten Bande von mir zu bearbeitenden Artikel, sollen aber mehr den Wünschen der Kritik entsprechen.

Der Herr Verleger hat sich in diesem Buche als einen solchen entschiedenen Besorger eines correcten Drucks gezeigt, daß nur sehr wenige Druckfehler von einiger Bedeutung eingeschlichen sind, welche sehr leicht aufzufinden, abzuändern und mit Nachsicht zu übersehen seyn werden.

Da auch die mancherley in diesem Werke vorkommende Handlungsartikel und Dinge so verschiedene Benennungen und Synonimien enthalten, unter welchen sie eben aufgesucht werden mögten: so wird der Herr Verleger am Ende des letztern Bandes ein Register anbringen, nach welchem Alles leicht aufgefunden werden wird.

Indem ich den verehrten Lesern das wünsche, was mir bisher fehlte, nämlich ungetrübtes körperliches und Familienwohl, empfehle ich mich denselben zu geneigtem Andenken.

Leimbach bey Nordhausen,
den 16ten April 1808.

Justus Ludwig Günther Leopold.

Anleitung

zum

landwirthschaftlichen Handel.

Zweyter Band.

Erster Theil.

Erbse. Pisum sativum.

Diese äußerst nützliche Frucht ist in jeder guten Landswirthschaft fast unentbehrlich. Denn sie giebt nicht nur eine gute und nahrhafte Speise für Menschen; sondern auch ein vortreffliches Futter für das Vieh. Der Ueberfluß ist leicht zu verkaufen; auch das Stroh giebt ein sehr gutes Futter für Schaafe und geltes Rindvieh. Die Erbse entkräftet den Acker nicht; vielmehr, — wenn man nur weiß den Erbsenacker vor Unkraut zu verwahren — macht sie den Acker locker, mürbe und für den nachfolgenden Körnerfruchtbau sehr geschickt. Ursachen genug, es jedem Landwirthe zur Pflicht zu machen, diese so nützliche Frucht, da, wo sie zu gerathen pflegt, stark genug anzubauen.

Wie bekannt, theilet man die Erbsen in Feld- und in Gartenerbsen, jede hat ihre Abarten. So bauet der Gärtner Früherbsen, die von unten auf blühen und reifen, und schon im Herbst, oder doch früh im Frühling gesäet werden können; Zuckererbsen, die man grün mit den Hülsen genießt; Klunkererbsen, die großen wohlschmeckenden Samen haben und 3 Fuß hoch werden; Zwergerbsen, die theils grün mit den Hülsen, theils ausgeläufert genossen werden; Holländische Erbsen, deren getrocknete Samen fast viereckig sind; Dänische Erbsen, Graa Aerter genannt, die alle andere Arten an Höhe,

selbst die 6 Schuh hoch wachsende Zuckererbse, übertreffen, deren Blumen dunkelviolet und groß, die getrockneten Samen fast viereckigt, voll Vertiefungen und von dunkler schwarzbrauner Farbe sind, welche Art vorzüglich in Laland gebauet wird: Kronerbsen, Traubenerbsen, Rosen- oder Doldenerbsen genannt, (Pisum umbellatum), deren Blüthen in der Spitze des Stengels in einem Büschel doldenförmig beysammen stehen, mehr aufrecht wachsen, aber kleine und nicht fleischige Schoten tragen, und so noch eine Menge andere Spielarten, die man in den Verzeichnissen der Samenhändler findet.

Auch die Felderbse hat ihre Spielarten; so kennt man die schwarze oder Stockerbse; die graue, die man auch die preußische, pohlnische, cujavische nennt, weil sie in Pohlen, Preußen, Ostfrießland u. s. w. häufig gebauet wird, und die etwas größer, als die weißen Erbsen sind; sie werden in Erbsensuppen sowohl ganz, als auch gebrochen, besonders auf den Seereisen, als eine gewöhnliche Kost gegessen. Ferner: die englischen Erbsen, deren Schoten und Erbsen den Zuckerschoten gleichen. Sie sind gelb, haben einen angenehmen Geschmack und sind leicht zu kochen, weil sie keine Hülsen haben. Sie bringen zwölffältige Frucht. Ja man bauet sogar seit einigen Jahren die Garten- oder Zuckererbse mit vielem Vortheil auf dem Felde ackerweise und als Feldfrucht.

Der Erbsenbau ist allen Oekonomen so bekannt, daß es Ueberfluß seyn würde, selbigen zu beschreiben. Aber gleichwohl hat man Erfahrungen, die nicht allen Landwirthen bekannt sind, deren Befolgung aber Vortheile gewähren; dies wird mich entschuldigen, wenn ich, wider meinen Plan, einige mittheile. Ein allgemeiner

ner Erfahrungssatz ist es; daß alle Erbsenarten keinen ausgesucht guten Boden verlangen, sondern mit allen Erdarten vorlieb nehmen, wenn sie nur nicht ganz sandig oder zähe sind. Starke Düngung hindert ihre Fruchtbarkeit. Man säet sie im April, oder noch besser in der letzten Hälfte der Märzes, und zwar thut man am besten, wenn man dazu die Frühlingserbse wählt, die viele Früchte, aber wenig Stroh bringt. Dünn gesäet bestaudet sie sich besser, artet nicht leicht aus und läßt sich weicher kochen. Ueberhaupt ist ein nicht zu strenger, nicht zu lockerer Mittelacker, immer der beste für sie. In tief liegenden Aeckern geben sie mehr Stroh, als Körner. Man wechselt auch in manchen Gegenden mit Erbsäckern nicht gern um, in der Meinung, daß sie in einem frischen Acker das erstemal nicht gerathen, sondern denselben noch obendrein verwildern, welchem aber Bechstedt und andere erfahrne Oekonomen, widersprechen.

Andere säen vor und nach dem Winter, und behaupten, daß diese Zeit besser sey, als der April oder May; so wie selbige denn auch zweyjährige Erbsen wählen, die nicht so leicht ausarten. Diese lassen zur Wintersaat der Früherbsen, ein mittelmäßig gedüngtes Stück Land, gleich nach der Gerstenerndte schmal und flach umpflügen, nach Michael scharf eggen, und wieder schmal und flach pflügen. Im December wird dann das Land wieder geegget, und den zweyten oder dritten Tag darauf die Erbsen etwas dick ausgesäet, diese flach untergepflügt und sehr wenig beegget.

Die in der Gärtnerey und Landwirthschaft vorzüglich erfahrne Gärtner in Erfurt, lassen im Spätherbst ganze Aecker in geregelte Reihen zu beyden Seiten grabartig aufwerfen und gegen die Sonnenseite hö-

her graben, und legen im Frühjahr, wie nur Schnee und Frost vergehen, Früherbsen zu beyden Seiten, die sehr bald ausgeläufert gegessen, und durch viele damit Nahrung Treibende, Nöselweis verkauft werden.

Wo man hier und da viele Arten des Landes macht, nemlich 9, 12 und mehrere Schläge, wie z. E. nach dem Graf Borkeschen Ackersystem: da wird die Erbse nach dem ersten und zweyten Drittheile der gesammten Fruchtarten gleichsam zur Erholung des Ackers einmal gebauet. Hat man drey Felder: so kommt sie in das dritte und nimmt daselbst, nebst den Wicken das mittlere Roggenland ein, indem sie das Weizenland den Gemüsearten, dem Flachse und Sommerrübsen, das erste Roggenland aber den Kartoffeln und Bohnen einräumen muß, das schlechte Roggenland aber den Linsen überläßt.

In jedem Lande, welches die Feuchtigkeit schnell verliert, muß man die Erbsen stark säen, indem man da wenig vom Faulen derselben zu fürchten hat. Dieser Regel zu Folge, säet man in Thüringen auf einen Acker, worauf man 2 Nordhäuser Scheffel Roggen säet, 2 ½ Scheffel Erbsen von der Erfurtischen großen Zuckererbse. Ohngleich schwächer aber säet man sie in leimigen und thonigen Aeckern, welche die Feuchtigkeit mehr halten und überdieß reiner von Unkraut sind.

Eine vorzügliche Fruchtbarkeit bemerkt man an den Erbsen, welche unter anderm Getreide, als: Sommerroggen, Hafer u. dergl. wachsen, und man menget deswegen unter dergleichen Sommergetreide etwa den zwölften Theil Erbsen, um ein reichhaltiges Futterkorn dadurch zu erhalten. Man kann auch auf 12 Metzen Sommergetreide 2 Metzen Erbsen mengen, und alsdenn beym Reinemachen die Erbsen, welche beym Werfen auf

der

der Tenne am weitesten fliegen, vom andern Getreide absondern. Andere nehmen zur Aussaat auf den Acker, wenn er leicht und nicht zu kräftig ist, die Proportion der Erbsen zu dem Roggen, wie 6 zu 10, oder 3 zu 5. Auf hohe trockene Felder säet man solchen Erbsroggen um Lichtmesse; auf tiefe nasse Aecker erst im April. Ist der Acker ein sehr leichtes hohes Sandfeld: so ist die Proportion der Erbsen zum Roggen, wie 2, auch wohl noch weniger, zu 5, damit die Erbsen recht dünne stehen. Je weniger Erbsen mit Roggen vermischt man auf schlechtem Lande aussäet, desto besseres Wachsthum und stärkern Ertrag haben sie. Immer ist es rathsam, nur 2 Theile Erbsen, gegen 3 Theile Roggen zu nehmen.

Die Vortheile einer solchen Aussaat sind begreiflich, denn 1) giebt der Sommerroggen, der sehr bald in die Höhe geht, den Erbsen Schutz gegen den Wind; die noch zarten Ranken können von demselben weder eingeknickt, noch durch das Umdrehen derselben vom obern Theile der Wurzel abgerissen werden. 2) Schützt der Roggen die Erbse gegen die brennende Sonnenhitze, da er ihr bald Schatten giebt. 3) Hält der Roggen sehr bald Thau, und theilt diese Feuchtigkeit den Erbsblättern mit. 4) Dient der Roggen den Erbsen statt Stabelreisig. So lange das Roggenstroh grün und in der Aehre noch kein Korn angesetzt ist, bleiben die Halme aufrecht stehen, und nur erst, wenn die Aehre oben schwer wird, und der Halm reift, zieht die Erbse den Roggen nieder. 5) Unter dem Schutze des Roggens blüht die Erbse ohne Störung ab, und kann auch der Mehlthau weder die jungen Schoten noch die Erbsblätter so sehr treffen. 6) Reift das Erbsen- und Roggenstroh gänzlich: so legt es sich locker

nieder. Die Schoten kommen nicht auf die Erde, können also weder faulen, noch von den Feldmäusen so sehr heimgesucht werden. 7) Eben aus dem Grunde, weil die Erbsranken nicht fest auf der Erde liegen, lassen sie sich besser abmähen, die Schoten werden nicht zerhauen, die Erbsen laufen, wenn die Schoten trocken werden, nicht sehr aus, auch werden die Blätter vom Winde nicht so leicht zerrissen.

Zur Erndtezeit warte man nicht, bis eine jede Art völlig reif ist. Hat man keine Früherbsen genommen, so ist der Roggen früher zeitig, da man nicht in der heißen Sonne, sondern im Thau den Acker abmähen muß. Dieser Erbsroggen trocknet geschwinder zum Zusammenbringen und Einfahren. Beym Werfen in der Scheune machen die Erbsen den größten Vorsprung; die so zum Theil unter dem Roggen bleiben, hindern nicht, ihn zum Viehfutter, ja auch zum Brodbacken zu brauchen.

Sehr vortheilhaft ist es auch, zwey Drittel Pferdebohnen mit ein Drittel Erbsen zu säen. Beym Erbsenhafer gilt die Proportion der Erbsen zum Hafer, wie beym Roggen, $\frac{1}{14}$ bis $\frac{1}{16}$ Erbsen gegen den Hafer; nur muß man Früherbsen zur Mischung nehmen, wenn der Hafer erst im May gesäet wird. Die Aberndtung ist wie beym Erbsenroggen; die Erbsen sondern sich beym Werfen weit besser ab, als vom Roggen, weil sie um $\frac{1}{3}$ schwerer sind, als der Hafer. Man säet auch Luzerne mit Erbsen. Einige legen auch zu der Zeit, wenn man die Kartoffeln in die Erde legt 2 — 4 Lauferbsen in jede Grube, welche mit den Kartoffeln zugleich in die Höhe wachsen, und gleichsam eine Stütze an ihnen haben.

Man

Man hat auch versucht, die Erbsfelder zu gipsen; wo man denn fand, daß der Gips eben die Wirkung auf Erbsen hat, wie auf Klee. Selbst auf solchem Acker, wo die Erbsen ganz gelb und kümmerlich stehen, gewöhnlich nur ein, bis höchstens zwey Fuß, erreichen, fangen sie bald nach dem Gipsen an, eine dunkelgrüne Farbe zu bekommen, und rasch zu einer beträchtlichen Höhe zu wachsen. Aber auf die Frucht, oder auf die Schoten der Erbsen, scheint der Gips nichts zu vermögen, auch die Blüthe der Erbsen wird durchs Gipsen nicht gegen den schädlichen Mehlthau geschützt. Wem es aber blos um Erbsenstroh zur Fütterung für Schaafe, und auch im Vorwinter für Kühe zu thun ist, dem ist das Gipsen der Erbsen sehr vortheilhaft.

Man war auch sonst der Meinung, daß gegipste Erbsen nicht weich kochten; jetzt weiß man das Gegentheil. Wohl aber will das Gipsen auf weiße Erbsen, nicht in allen Gegenden wirken, wenn die Witterung nicht besonders dazu beyträgt. Es ist schwer diesen Unterschied in Ansehung der Wirkung des Gipsens auf graue und auf weiße Erbsen, zu ergründen. — Auch den Schaafmist auf Erbsenfeldern beschuldiget man, daß die Erbsen davon nicht weich kochten.

Durch Wicken in der Nähe der Erbsenfelder arten die Erbsen gern aus, denn man findet, daß alsdenn unter den auserlesensten weißen Sommererbsen, sich auch viele schwarze Erbsen befinden. Schon an der Blüthe soll man dies erkennen können; denn die weiße Blüthe bringt weiße Erbsen, die röthliche Blüthe hingegen bringt schwarze Erbsen. Anfangs, wenn sie gedroschen werden, bemerkt man den Unterschied nicht sonderlich; wenn sie aber einige Monate auf dem Boden gelegen haben, so werden sie nach und

nach schwarz. Sonderbar ist die alte Bauerregel, daß die Erbsen wohl zu gerathen pflegen, wenn es viel Käfer giebt, wenigstens wird diese Regel ziemlich durch die Erfahrung bestätiget.

Bey Mangel an Dünger, besonders auf weit entlegenen Feldern, bedient man sich gern, zur Ersparung des Fuhrwerks, der vegetabilischen Düngungen, wozu auch unsere Erbse gebraucht wird. Es versteht sich von selbst, daß man sie grün, wenn sie blühen, oder auch wenn sie anfangen wollen zu blühen, unterackert; geschieht dies erst dann, wenn die Erbsen dürr sind, so ist die Düngung ohne Wirkung. Den Umständen nach, kann man sie auch zuvor bis zur Hälfte abmähen, und zu Viehfutter benutzen.

Wenn bey nasser Erndte die Erbsen auf dem Felde auswachsen: so hat man nicht Ursache verlegen zu seyn; sie sind alsdann zur Schweinemast noch gut zu gebrauchen. Mit 3 Malter gemälzter Erbsen reicht man so weit, als mit 4 Malter ungemälzten.

In der Küche geben uns die jungen grünen Erbsen, sowohl die ausgeläuferten, als auch mit den Schalen, oder die sogenannten Zucker- oder Säbelerbsen, die angenehmste Kost, und unsere Hausmütter wissen sie als Suppe, Gemüse, mit jungen Hühnern, mit Schollen, Artischocken u. s. w. aufs schmackhafteste zu bereiten.

Den Nachstellungen der Sperlinge sind die keimenden Erbsen im Garten, eben so wie den Tauben die Erbsen im Felde, sehr ausgesetzt. Letztere kann man durch Schießen verscheuchen, oder die Saat durch Bewachung schützen, bis sie einige Zoll Höhe erlangt haben. Erstere aber verscheucht man durch blaue wollene Garnfaden, die man um rund um gesteckte Stäbe quer

über

über die Saat ziehet, so daß die Fäden etwa einen Fuß über der Erde, und eben so weit von einander laufen; kein Sperling wagt sich auf so ein Beet.

Die Erbsen haben noch einige Feinde; nemlich die Erdflöhe, die die Pflanzen zwar benagen, und dadurch ihren Fortgang hindern, aber doch selten tödten. Gefährlicher ist die grüne Raupe denen schon etwas heran gewachsenen Pflanzen. Man vertilget sie durch Rauch von angezündetem Torf, wilden Roßmarin, Wermuth u. dergl., wenn man selbigen mit Hülfe des Windes über den Erbsenacker treibet. Den Verwüstungen der grünen Läuse; der gelben schnell laufenden Würmerchen, welche die noch in der Blume befindliche ganz junge Schote anfressen; und der kleinen braunen Maden, welche in den Schoten die Erbsen anfressen, ist im Großen nicht wohl abzuhelfen.

Die abgepflückten grünen Zucker- oder Säbelerbsen lassen sich in ihren Schalen 8 bis 10 Tage aufbewahren, wenn man sie in ein Gefäß mit Wasser legt, und dieses immer um den zweyten Tag mit frischem erneuert. Man kann sie auch in einem Gewölbe einige Tage frisch erhalten, doch nicht auf den bloßen Erdboden, von welchem sie einen unangenehmen Geschmack annehmen würden. Viel länger lassen sich die Laufserbsen in ihren Schalen, in einem Gewölbe an einem trocknen Orte aufbewahren, wenn man sie auseinander breitet, denn in Haufen erhitzen sie sich leicht und verderben. Ausgelaufene grüne Erbsen verlieren bald ihren guten Geschmack, man muß die Schoten nicht eher ausläufern, bis man sie kochen will.

Grüne Erbsen, so wie auch Bohnen, vollkommen gut aufzubewahren, wird empfohlen: Man nimmt auf 4 Kannen (Maaß) Erbsen einen Suppenlöffel voll gestoßes

stoßenen Zucker, mischt dieses in einer Schüssel mit den Erbsen, schüttet sie in ein Kasteroll, und setzt dieses auf ein stark angeblasenes Kohlenfeuer. Sobald die Erbsen von der Hitze angegriffen werden und etwas Wasser von sich geben, schwenkt man sie zweys, dreys bis viermal herum, und nimmt sie geschwind vom Feuer weg. Nun schüttet man sie in einen Durchschlag, damit das Wasser, welches sie von sich geben, ganz abtropfe, breitet sie dann ganz dünn auf Papier aus, und legt sie so in ein luftiges Zimmer, wo keine Sonne hinscheint. Hier wendet man sie von Zeit zu Zeit, bis sie völlig trocken sind. Sie halten sich auf diese Art, bis es wieder frische Erbsen giebt, und werden zu jeder Jahreszeit, da man sie für die Tafel zurichtet, eben so wohlschmeckend, wie ganz frische seyn. Eben so verfährt man mit den Bohnen.

Andere verfahren so, um zu jeder Zeit grüne Erbsen zu haben: wenn sie noch ganz jung sind, und ihren natürlichen süßen Geschmack haben: so breitet man sie in ihren Schoten, auf einem leinenen Tuche, oder auf reinen Bretern, an der Sonne aus, und wendet sie zuweilen um. Sind sie ganz trocken und dürre geworden: so läufre man die Erbsen aus den Schoten, thue sie in leinene Beutel, und hebe sie zum künftigen Gebrauch in einer trocknen Kammer auf.

Im Jun. schon fängt man an, die grünen Erbsen einzumachen, doch um der längern Dauer willen, ist es besser, wenn das im September, oder Ende Augusts, geschiehet. Auch hier giebt es mancherley Vorschriften. Ehe die Erbsen zu alt werden, sondern noch weich sind und süß schmecken, pflückt man die grünen Schoten bey trocknem Wetter ab. Man läufert die Erbsen, ohne sie zu verletzen, aus, thut sie in weite Gläser, in welche

che man zuvor etwas Salz gestreuet hat, legt hierauf drey Finger hoch Erbsen, bestreuet diese ebenfalls mit Salz; hierauf wieder drey Finger hoch Erbsen, und wechselt so Schicht auf Schicht ab, bis das Glas angefüllt ist. Die Erbsen schwinden und setzen sich in den Gläsern, man muß also den entstandenen Raum jedesmal mit Salz und frischen Erbsen wieder ausfüllen. Die Gläser müssen demnächst von der Größe seyn, daß jedes allemal gerade ein Gericht abgiebt, denn ein einmal angebrochenes Glas hält sich nicht. Die nach dieser Vorschrift angefüllten Gläser, übergießt man mit Nierentalg, und setzt sie im Keller auf einen Tisch. Vor dem Gebrauch müssen sie einen halben Tag eingewässert, das Wasser einigemal erneuert, und beym Kochen mit Butter und Zucker wohl begütiget werden.

Andere schütten die ausgeläuferten grünen Erbsen in einen Kessel mit kochendem Wasser, lassen sie ein paarmal aufkochen, gießen sie zum Abtriefen in einen Durchschlag, lassen sie kalt werden, thun sie in Bouteillen, und gießen eine abgekochte, kalt gewordene Salzlake darüber, so daß die Bouteillen voll werden. Man pfropft sie dann zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und verwahret sie in einem trockenen Keller. Es versteht sich, daß man auch hier die Erbsen vor dem Gebrauch wohl auswässern muß.

Noch andere erwählen junge ausgeläuferte Zuckererbsen, und vermischen sie mit Salz. Man rechnet auf eine Metze grüne Erbsen, 8 Loth Salz. Wenn beydes ein wenig zusammen durchgezogen ist, wird es in eine Bouteille gefüllt, und wenn diese voll ist, mit mehrern in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, mit Stroh umpackt, und aufs Feuer gebracht. Sobald das Wasser so heiß ist, daß die Bouteillen sich zu bewegen anfangen,

so

so hebt man den Kessel vom Feuer, nimmt aber die Bouteillen nicht aus dem Wasser, weil sie sonst zerspringen würden, bis sie erkaltet sind. Nun pfropft man die Bouteillen zu, verbindet sie mit Blase, und verpicht sie fest, worauf man sie ferner im Keller in trocknem Sande verwahrt.

Die einige Minuten lang überkochten jungen Erbsen, schütten einige auch zuvor in einen Durchschlag, daß sie abtriefen und kalt werden, oder sie kühlen sie sogar mit frischem Wasser ab, wodurch sie eine schöne grüne Farbe bekommen; thun sie sodann entweder in einen Topf von Steingut, und bedecken sie mit frischen Weinblättern, oder füllen sie in Bouteillen, und es sey, in was es wolle: so übergießen sie solche mit einer scharfen Salzsoole, die so stark ist, daß sie ein Ey trägt. Sind sie in einem Topfe, so muß man sie etwas beschweren. — Durch das Einmachen und nachherige drey- bis viermalige Einwässern, verlieren die Erbsen allemal einen großen Theil ihrer Süßigkeit; diese muß man beym Anrichten, durch Zucker an die Brühe, zu ersetzen suchen.

Einen viel ausgebreitetern Gebrauch hat die in ihrer Schale reif gewordene trockne Erbse. Sie giebt zur Winterzeit, als Dauerspeise, besonders unserm arbeitenden Gesinde, eine sehr gute, nahrhafte, den Magen füllende Speise. Aber auch auf unsern Tafeln wird sie nicht verachtet, und außer der gewöhnlichen Art zu kochen, auch als Erbsenkoch, Erbsenkuchen, und mancherley anderer Art, von unsern Köchinnen zubereitet. Nicht alle Menschen können die Erbsen vertragen, sie verursachen Blähungen. Aber man kann sich dagegen sichern, wenn man die gekochten Erbsen durch einen Durchschlag treibet, so daß die Hülsen zurückbleiben. Auch widersteht

stehet etwas unter die Erbsen gerührter Thymian, Majoran und Zwiebel den Blähungen.

Eine gute Erbse muß glatt, vollkommen rund, und nicht zusammengeschrumpft seyn, sie müssen alle einerley Größe haben, nicht angefressen und rein seyn. Die sogenannten Stockerbsen, sind große braune Erbsen, welche beym Kochen hart bleiben, und nicht gut schmecken. So wie sich beym Getreide die Güte durch das Gewicht unterscheidet: so wird die Güte der Erbsen durch das Kochen bestimmt, ob sie bald weich kochen. Das kann man ihnen aber nicht ansehen. Durch folgende Probe kann man es erfahren: Alle Erbsen kochen weich; aber es kommt darauf an, in welchem Wasser sie bald weich kochen. Sind die Erbsen in einem feuchten Boden erbauet, so kochen sie in Quell; oder Brunnenwasser am ersten weich; sind sie aber in trockenem Boden erbauet, und haben ihre Reife und Vollkommenheit fruchtbaren Regen und Sonnenschein zu verdanken: so kochen sie in Flußwasser eher weich, als in Brunnenwasser. Alle Früchte nehmen die Eigenschaft des Bodens an, in welchem sie gewachsen sind. Man muß daher eine Hand voll Erbsen vorher in Brunnen; oder Flußwasser legen, und sehen, ob sie geschwind oder langsam weichen; erweichen sie langsam, so muß man das gegenseitige Wasser wählen: erweichen sie bald, entwickeln sich und werden geschmeidig: so hat man das Wasser getroffen, worinn sie gekocht werden müssen. Man darf das nicht dem Verkäufer zurechnen, denn dieser weiß das selbst nicht, und kann es vielleicht wirklich überzeugt seyn, daß sie weich kochen; er hat aber vielleicht ander Wasser, als der Käufer. Allgemein hat man indessen die Erfahrung, daß die Erbsen in weichem See; und Flußwasser besser und weicher kochen, als in Brunnenwasser. So wie auch manche sich

ganz gelb, wie Wachs, kochen, andere dagegen weiß und blaß oder grau aussehen, noch andere aber eine grüne Farbe haben, welches alles auf die Art der Erbsen ankommt.

Andere pflegen mit den Erbsen, ein wenig Asche in ein Beutelchen gebunden, mit zu kochen, hernach aus den gekochten Erbsen wegzuthun; sie kochen zwar dadurch weicher, verlieren aber auch am guten Geschmack. — Am sichersten gehet man, wenn man dergleichen unartige Erbsen Abends zuvor einweicht, den folgenden Morgen früh das Wasser abgießt, frisches ihnen giebt, frühzeitig ans Feuer setzt, und sie allmählig, mehr aufwallen als sieden läßt, welcher Kunstgriff bey allen Speisen, wenn sie mürbe und weich ausfallen sollen, beobachtet werden müßte. Setzt man dergleichen dickhülsigen Erbsen beym Kochen etwa den sechsten Theil weiße Bohnen zu, so gewinnen sie einen bessern und weichern Geschmack, und die Hülsen werden der Zunge weniger auffallend.

Aber nicht nur dient die Erbse zu einer guten Speise für Menschen, sondern sie ist auch ein vortrefflich Futter fürs Vieh. Die grauen Erbsen braucht man gewöhnlich zum Pferdefutter und zum Mästen der Schweine. Es können indessen alle Arten Erbsen, wenn man sie im Ueberfluß besitzt, und nicht vortheilhafter verkaufen kann, sehr gut zur Viehfütterung und zur Mästung der Hausthiere verwendet werden. Zum Pferdefutter rechnet man gewöhnlich 1 Viertel Erbsen, und zwar ungequellte, gegen 3 Viertel Hafer. Den Schweinen giebt man sie entweder gequellt und mit einigem Wasser, oder ungequellt und mit vielem Wasser, oder mit Kartoffeln und andern Mastungsartikeln gekocht; oder auch als Schrot, und dies giebt eine vortreffliche Mast. Auch erzeugen die Erbsen viel Milch, wenn man sie den Kühen und Schaafen als

Schrot

Schrot ins Getränke mischt; so wie sie zugleich allem Federvieh ein willkommenes Futter sind. Besonders bekommen die damit gemästeten Gänse ein noch delikateres Fleisch, als vom welschen Korn. Man muß ihnen aber die Erbsen eingequellt geben, weil sie sich sonst im Magen zu stark ausdehnen, wovon die Gänse ersticken müssen. Schleudern selbige die Erbsen wieder aus dem Halse, so verhindert man das durch eine etwas starke Stopfnudel von Brod, die man der Gans zuletzt in den Hals auf die Körner steckt.

Da ein Berliner Scheffel Erbsen 90 Pfund wiegt, ein Scheffel Gerste aber 60 Pfund: so siehet man, daß mit 2 Scheffel Erbsen eben so viel, als mit 3 Scheffel Gerste auszurichten ist. Gilt nun der Scheffel Gerste 16 Gr., der Scheffel Erbsen aber 1 Rthlr., so ist es gleichgültig, ob man dieses oder jenes verfüttert.

Unsere Erbse giebt auch Brod. Von 4 Scheffeln bekommt man fast eben so viel Mehl, als von 5 Scheffeln Roggen. Wollte man dieses Mehl für sich allein zu Brod verwenden, so würde es schwer gähren, und ein festes, schweres, scharfes oder bitteres Brod geben. Aber eine Vermischung von 3 Scheffel Roggen mit einem Scheffel Erbsen, giebt ein recht schönes, gesundes und wohl aufgegangenes Brod. Nimmt man mehr Erbsen dazu: so bleibt der Geschmack des Brodes nur so lange gut, als es frisch ist, und soll dann Heiserkeit nnd böse Hälse verursachen. — Außerdem pflegt sich auch unser Frauenzimmer mit Erbsenmehl zu waschen, weil es eine zarte Haut machen soll, dieselbe aber endlich verdirbt und sogenannte Leberflecken erzeugt.

Wenn alle mehlige Körner, nach vorausgegangener geistigen Gährung Branntwein geben: so müssen auch die Erbsen welchen geben. Sie geben auch nicht wenig,

aber der Branntwein ist von widrigem Geschmack. Man thut daher wohl, die Erbsen mit anderm Getreide zu versetzen.

Auch Kaffee versuchte man aus unsern Erbsen zu bereiten; aber dies Surrogat wurde bald durch andere und in der That bessere verdrängt.

Unter allen Körnern sind die Hülsenfrüchte am dauerhaftesten. Frey vom Wurmfraße darf man sie nur in Tonnen oder Kasten zusammen schütten, damit sie desto weniger Platz auf dem Kornboden einnehmen, und so lange unangerührt liegen lassen, bis Theurung oder Mangel an andern Körnern ihren Verbrauch oder Verkauf nothwendig machen. Besonders lassen sich die Erbsen am längsten aufbewahren, und weiß man aus der Erfahrung, daß sie nach 50 Jahren zum Backen, zur Mastung und zum Futter für die Pferde noch eben so gut, als im ersten Jahre gewesen. Gegen Feuchtigkeit muß man sie in Acht nehmen, sie ziehen selbige sehr gern an sich; man muß sie daher nothwendig in den Gebäuden in der Höhe an trockenen Orten aufbewahren. Kaiser Joseph II. gab die weise Verordnung, daß Ein Theil der Magazinfrüchte jedes Mal in Erbsen bestehen sollte, weil diese sich am längsten halten, und in Fässern stehen können, wodurch viel Magazin-Raum und viele Magazin-Arbeit erspart werden kann.

Die Erbsen von darinn befindlichen Würmern zu reinigen, darf man nur, sobald sie eingesammelt sind, selbige in kaltem Wasser abwaschen und an der Sonne trocknen. Alle darinn befindliche Würmer eilen nun davon, und die zurückgebliebenen entwickeln sich nicht. Diese Methode ist besser, als alle übrigen, besonders derjenigen, nach welcher die Erbsen in heißem Wasser gekocht, oder in warmen Orten getrocknet werden, wodurch

man

man sie zur künftigen Aussaat unfähig macht, und gleichswohl die darinn befindlichen Würmer nicht tödtet.

Erbsen sind dem Oekonomen allemal einer der courranten Artikel, die er täglich zu Gelde machen kann. Gewöhnlich halten sie im Preise mit dem Roggen gleichen Schritt, werden auch in Anschlägen mit dem Roggen im Preise gleich gerechnet. Sind selbige im Einerndten wohl in Acht genommen und gut rein gemacht worden; so werden sie von Käufern stark gesucht, gern baar bezahlt, um sie wieder auf die Schiffe zu verhandeln. Auch den Bürgern in den benachbarten Städten sind sie eine willkommene Waare. Es ist daher sehr anzurathen, nicht nur des nützlichen Strohes wegen, sondern auch weil die Erbsen meistentheils gut scheffeln, und dem Roggen, ja oft selbst dem Weizen im Preise gleich kommen, so viel Erbsen jährlich zu bauen, als nur möglich ist. Wenn alsdenn von dem eingeerndteten Vorrathe, die künftige Aussaat, die eigene Consumtion in der Haushaltung, die etwaigen Deputate, und ein guter Vorrath zur Reserve, ausgemittelt und abgezogen worden; so mag der Wirth immer das übrige gegen Lichtmesse, wo die Erbsen am theuersten zu seyn pflegen, für baares Geld verkaufen, als wozu sich Abnehmer genug finden werden.

Die Seestädte Stettin, Hamburg u. s. w. treiben vorzüglich mit diesem Artikel starken Handel. Polen, Frankreich und Sicilien schicken jährlich viele 100 Schiffsladungen aus. Die polnischen Erbsen gehen besonders über Danzig, Königsberg und Elbing nach Holland und England, ja sogar nach Indien. Diese sind von dreyerley Gattung, und bestehen a) in weißen Früherbsen, welche groß, rein und dünnschalig sind, auch sich gut kochen lassen müssen; b) in weißen Spät- oder Futtererbsen,

welche, weil sie meist klein und unrein ausfallen, gemeiniglich nur zur Viehmast genutzt werden; endlich c) in grauen Erbsen, wovon die beste Art rein und dünnschalig ist, und zur Speise fürs Schiffsvolk dient. Von diesen wird eine große Menge nach Hamburg, Bremen, Lübeck und Holland verschifft. Eine schlechtere Sorte, die auch wohlfeiler im Preis ist, wird zu Viehfutter verbraucht. Auch Stralsund und Emden schicken viel von dieser Waare zum Handel. Sie wird in den teutschen Seestädten, so wie das Getreide, bey Last, Scheffel u. s. w. gehandelt. Frankreich führt insonderheit über Havre de Grace und Saumur eine Menge grüner und auch weißer Erbsen aus. Hier unterscheidet man die Erbsen in poix blancs, poix jaunes, poix verds, poix chiches, poix à cul noir und lupins. Sicilien liefert ebenfalls sehr viele Erbsen zum Handel. Beym Einkauf dieser Waare muß man wohl acht haben, daß sie nicht gequellt, sondern fein trocken und dürre sey. Die guten Sorten, besonders die Kocherbsen, müssen besonders rein, und nicht mit schwarzen Erbsen vermischt seyn, weil selbige immer wohlfeiler sind und vom Käufer getadelt werden.

Endlich haben wir noch der Abgänge beym Erbsenbau zu gedenken, die ebenfalls von großem Nutzen sind. Das Erbsenstroh ist für Schaaf- und Rindvieh eben so gut, als schlechtes Heu. Für Schaafe bedarf es nur einer Abwechslung mit anderm Strohe, weil es an sich zu geil ist.

Die Erbsenspreu oder Schalen, die besser sind, als alle andere Spreu, dient besonders für Schweine, oder wird den Kühen mit unter die Siede gemengt. In Flandern macht man von der Erbsenspreu hie und da noch den Gebrauch, daß man sie im Frühjahr auf

torfige

torfige oder bruchige Wiesen streuet und sich einer bessern Wirkung als von Asche davon rühmet. Besonders weichen davon die Moose, die Binsen, oder Simsen (juncus) und das noch schädlichere Borstengras (nardus stricta).

Erbsenbaum, sibirischer, Erbsenstrauch, Taubenerbsen, Bohnenbaum, Caragana. Robinia Caragana.

Obschon dieser Strauch kein vaterländisches Product ist, sondern ursprünglich in Sibiren zu Hause ist, so trage ich doch kein Bedenken, ihn hier mit aufzustellen, da er in der That, seines Nutzens wegen, einen stärkern Anbau bey uns verdient, indem er in unsern Gärten und Anlagen bis jetzt nur einzeln zu finden ist. Schon die Schönheit seiner glänzends grünen Blätter, seiner gelben Blüthen, und daß er selbst im Sandboden gedeihet, leicht und schnell wächst, sich auf alle Art schneiden und ziehen läßt, und auch die stärkste Kälte erträgt, machen ihn aller Empfehlung würdig. Aber das sind seine guten Eigenschaften nicht allein. Er wächst theils baums theils strauchartig, erreicht eine Höhe von 10 bis 12 Fuß, zuweilen von 20 bis 30 Fuß, wird aber im Stamm niemals dicker, als ein Mannsarm. Sein Holz hat eine schöne gelbliche Farbe, und wird bey alten Stämmen geflammt. Die Einwohner in Sibirien verfertigen daraus Spazierstöcke und allerley kleine Sachen. Aus dem sehr dünnen und biegsamen Splint verfertiget man Stricke, kann aber schon auch für sich, als ein Strick oder Band gebraucht werden. Aus dieser innern Rinde, die feiner und zäher als der Lindenbast ist, hat man auch vielen und feinen Flachs bereitet, der aber keine hinlängliche Festigkeit hatte.

Die Wurzel ist gelblich, hat einen angenehmen Geruch und Geschmack, wie ein gutes süßes Malz, daher die Schweine und Maulwürfe ihr stark nachgehen. Die Blätter sind sowohl für Pferde als anderes Vieh ein treffliches Futter, so gut, als der beste Klee, und verschaffen den Kühen eine gute und reichliche Milch; die jungen Pflanzen und Zweige werden daher gern vom Rindvieh abgefressen. Blos wegen des Nutzens dieser Blätter pflanzt man in Frankreich häufig diesen Strauch an. Auch geben diese Blätter, wenn man sie einweicht, in Fäulniß versetzt, und sie wie den Färberweid behandelt, eine blaue Farbe, die dem Indig nichts nachgeben soll. Die Blumen geben den Bienen reichlichen Stoff zu Honig.

Die Saamen haben die Gestalt einer Spargelerbse, und sind eine gesunde, gute und nahrhafte Speise für Menschen und Vieh. Man hat sie auf verschiedene Art gekocht, und selbige nicht nur wohlschmeckend, sondern auch sättigend gefunden. Man hat sie gemahlen, Brod davon gebacken, zu Pfannkuchen verwendet. Und eben so sind sie allem Vieh und Geflügel eine angenehme Kost. Eben dieses Nutzens der Saamen wegen, hat man in Polen ganze Plätze mit diesem Strauch bepflanzt, in diese Anlagen treibet man die Schweine in die Mast, wie man sie bey uns in die Eichel- und Buchmast treibt.

Obschon der Erbsenbaum weniger zu Stammholz, als zu Busch- und Unterholz erwächst, so verdient er doch wegen seiner obbemeldeten guten Eigenschaften, die Aufmerksamkeit des ökonomischen Publikums, zumal da er in einem solchen Boden, wo Eichen und Buchen nicht gedeihen, sehr gut fortkommt, sich auch sehr gut zu dichten Hecken und Befriedigungen um Gärten, und zur Abhaltung der Ost- und Nordwinde, ziehen läßt. In

leh-

lehmigten, schweren, trocknen Boden gedeihet er nur schlecht; in nassen, lehmigten und morastigen, gar nicht; der beste ist, ein schwarzer, lockerer, oder auch sandiger, mit etwas Erde vermengter Boden. *)

Erdapfel,

Jerusalemsartischocke, Taupinambour, Erdartischocken, Erdbirnen, Grundbirnen. Helianthus tuberosus.

Wenn schon die Erdäpfel nie der Kartoffel den Rang werden streitig machen können: so bleiben sie doch immer eine schätzbare Frucht, die wenig Düngung und Wartung bedarf, und den ganzen Winter durch gut bleibt, ohne zu erfrieren. Man beschuldiget sie, daß sie einen süßlichen, wässerichten Geschmack habe, weniger nahrhaft, als die Kartoffel, blähend und nicht gesund sey. Aber

*) In sofern dieses Buch eine Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel geben soll, ist hiebey zu wünschen: 1) daß sich diejenigen Landwirthe, welche entweder selbst den Baum besitzen, oder ihn doch in der Nähe wissen, entschließen mögen, Saamen zu sammlen, um entweder eine Handlung damit zu eröffnen, oder ihn in eine bekannte Saamenhandlung zu liefern, damit jeder Liebhaber ihn ohnschwer bekommen könne; 2) daß unternehmende Oekonomen in verschiedenen Distrikten, wo nicht große, doch auch nicht allzu unbedeutende Anlagen davon bald machen mögen, damit ausgemittelt werden könne, ob von diesem Gewächse ein bedeutender landwirthschaftlicher Gebrauch zu machen stehe, welches bald zu erfahren ist, indem der Baum nach 6 bis 8 Jahren schon Früchte trägt, wie Schreiber dieses selbst erprobt hat. Vielleicht verdient er das ökonomische Bürgerrecht eher, als die vor einigen Jahren so sehr empfohlene Acacie, robinia pseudo-acacia. A. d. L.

gut zubereitet findet sie doch, zur Abwechslung mit andern Gemüsen, ihre Liebhaber, und die blähende Eigenschaft benimmt man ihr, entweder durch das abgegossene erste Wasser, worin sie gekocht werden, oder durch hinzugefügte scharfe Gewürze, als Pfeffer u. dergl., wodurch sie dem Magen gedeihlicher werden. Die Knollen haben den Geschmack der Artischocken, wenn man sie wie diese zubereitet, und auf eben diese Art geben sie als Zugemüse, wie auch in Suppen, eine gewiß nahrhafte Speise. Von den zerriebenen Erdäpfeln, mit Eyern vermischt, macht man Klöße in Potagen; man bereitet sie mit einer polnischen Brühe; macht von den gekochten, wieder erkalteten und in Scheiben zerschnittenen Erdäpfeln, mit Baumöl und Essig Salat; rühret sie mit Milch, Eyern und Semmel zu einem Teige, welchen man mit Fleisch in einer Pfanne bratet. Auch menget man sie unter die Eyerkuchen; steckt sie statt der Kastanien in gebratene Gänse und in den Kohl; füllet Weißkraut- und Kohlrabiköpfe damit, und macht allerley Farcen, so wie man auch Torten davon bäckt.

Eben so wie aus den Kartoffeln, läßt sich aus den Erdäpfeln, ein überaus weißes Mehl bereiten. Will man sie zur Verlängerung des Brodes nutzen, so sucht man die größten und dicksten Knollen aus, schälet, reibet sie, und wenn man das geriebene wohl ausgedrückt hat, trocknet man es; oder man kocht sie erst nach den Abschälen, zerreibet sie dann, und knätet sie mit drey bis viermal so viel Roggenmehl.

Es läßt sich auch Branntwein aus den Erdäpfeln brennen, und es ist zu vermuthen, daß sie mehr geben, als die Kartoffeln, weil sie mehr Zuckerstoff, als diese enthalten. Eben deswegen geben sie auch einen Syrup, der den aus den Runkelrüben an Menge und Süßigkeit

übertrifft, der sowohl in der Küche, als auch zur Dinte, statt des theuren Gummi's, gebraucht werden kann, also auch mehr Zucker geben muß, als die Runkelrübe.

Dem Milchvieh und den Mastschweinen sind sie ein sehr nahrhaftes Futter; letztere wühlen sie mit Begierde aus der Erde, daher es nicht rathsam ist, da ackerweise Erdäpfel zu bauen, wo zahme oder wilde Schweine dazu kommen können.

Die Vermehrung dieser Frucht ist gewaltig groß; denn ein Scheffel Aussaatland, oder ein Magdeburger Morgen, dessen Bepflanzung 5 Scheffel Erdäpfel erfordert, bringt gewöhnlich 100 bis 160 Scheffel. Aber da, wo sie einmal gebauet worden, sind sie schwer zu tilgen, weil auch bey dem sorgfältigsten Aufnehmen der Knollen, immer so viel kleine zurückbleiben, die man gar nicht gewahr wird. Waldbewohner, die kein Getraide anbauen können, und daher oft Mangel leiden, sollten vorzüglich auf diese Frucht, wegen ihrer großen Ergiebigkeit, ihr Augenmerk richten, und sie allerwärts im Walde in die Erde legen; dies würde ihnen bey Mangel gute Hülfe leisten, und auch das Rothwildpret würde im Winter bey tiefem Schnee durch die an den Stengeln zurückgebliebenen Blätter ein gutes Futter finden. Nur dadurch lassen sie sich tilgen, wenn man ihre Stengel, sobald sie eine Elle hoch erwachsen, ausreißt, da sie sich denn, wenn man damit fortfährt, binnen zwey Jahren verlieren. Aus diesem Grunde ist es rathsamer, die Erdäpfel nur an einem solchen Orte zu bauen, wo sie immer bleiben können.

Die Aufbewahrung der geerndteten Erdäpfel geschiehet im Keller. Aber wem es am Raum fehlt, kann sie eben so wohl im Lande liegen lassen, wo sie sich bis zum Frühjahre noch besser erhalten werden, als im Keller im Sande. Erst wenn die Stengel im Herbste gelb und

welk werden, gräbt man sie aus, geschiehet dies früher, so sind die Knollen noch nicht reif, ihr Wachsthum wird durch das Abschneiden der Stengel gestört, sie werden stockig. — Auch diese oft 8 bis 9 Fuß hohen Stengel, geben in holzarmen Gegenden ein Surrogat des Brennholzes. Eben um deswillen sollten diejenigen Oekonomen, welche um des Feuerungsbedürfnisses willen immer noch die mehr schädlichen als nützlichen Rohrfelder halten, wodurch die Umgebungen sumpfig werden — diese Pflanze anbauen, und die knollichte Wurzel als Ueberschuß hinnehmen, das sie gewiß ist, wenn sie auch nur ein Herbstbeyfutter für Schweine und Rindvieh abgeben sollte. Die Blätter endlich geben mit Beitzen und bey einer Mischung mit anderm Taback, dem gemeinen Landmann einen mittelmäßigen Rauchtaback.

Erdarten.

Da die Erde die Mutter (matrix) aller Erzeugnisse des Landwirths ist; da sie aus verschiedenen Arten besteht, welche nur in gehöriger Vermischung glücklich tragen; und da von diesen verschiedenen Arten oftmals Eine, oder wenige, zu reichlich vorhanden ist, und andere dagegen zu sparsam anzutreffen sind, oder wohl gänzlich mangeln; so folgt daraus:

1) Daß ein Landwirth die gemeinsten Erdarten genau kennen, und 2) glücklich verbinden lerne.

Beydes lehrt die ökonomische Chemie und deren anwendbare Lehrsätze. Im Allgemeinen kann man kürzlich so viel davon merken: Wer einen allzulehmigen oder thonigen Boden hat, führt demselben Mergel oder Asche zu; wer dagegen allzusandigen oder kalkigen Boden hat, vermischt ihn mit Lehm.

Allein der Boden eines Grundstücks kann so viel von einer besondern Art besitzen, daß der Landwirth diesen Ueberfluß nicht alle zur Verbesserung seiner übrigen Grundstücke verbrauchen, wohl aber ihn zu einem Gegenstande des Handels oder zu einer Erwerbsquelle machen kann. Und hierüber läßt sich Folgendes gedenken:

1) Thon, der sich zu Ziegeln und Brandsteinen schickt, muß nicht unbenutzt stehen gelassen, sondern, wo die Vergünstigung dazu da ist, zu Ziegeln gestrichen, zu Steinen geformt, gebrannt und so zu Kaufgute gemacht werden. Ist die Vergünstigung hiezu nicht da, sondern etwa schon an Jemand ausschließlich verliehen: so kann der Thon vielleicht als rohes Material an die Begünstigten verkauft, — und auch noch das Graber- und Fuhrlohn auf selbigen verdient werden, wodurch vielleicht Arbeiter und Dienstboten im stehenden Lohne, so wie auch das nöthige, aber nicht hinlänglich beschäftigte Spannwerk nützlich beschäftigt werden können. Ist es Töpferthon, und zwar beydes in Menge und Güte, so lässet sich ebenfalls entweder eine eigene Töpferey davon anlegen, oder das Material an die benachbarten Töpfereyen mit Nutzen verkaufen. An Absatz guter Töpferwaaren ist nicht zu zweifeln, weil über Bremen und Hamburg noch sehr viel dergleichen ins Ausland geht, wovon mancher Ort, z. B. Düingen an der Weser, großen Vortheil zieht.

2) Lehm, wo er in Menge vorhanden ist, kann sehr nützlich zu Steinen geformt, getrocknet und zu Kaufgute an die Städter und diejenigen Nachbarn verkauft werden, die keinen Lehm haben und doch gern, wie jetzt immer allgemeiner wird, mit Lehmsteinen ausbauen wollen. Ist er gar von der Art, daß der Salpeter

peter leicht an ihn anschießet; so ist das Anlegen von Salpeterwänden ebenfalls keine unzeitige Spekulation.

3) Steine von vorzüglicher Güte finden sich oft in den schönsten Aeckern in einer geringen Tiefe in Lagern, und sie sind es alsdann werth, daß man nach ihnen gräbt. Findet man Platten, so führt man den Städtern daran ein sehr erwünschtes Produkt zu, als welche an diesem Baumateriale nie leicht einen Ueberfluß bekommen können. Auch auf dem Lande selbst, und also ganz in der Nähe, wird man Steine stets mit Nutzen absetzen, und also mit zu hoffendem Gewinnste nach ihnen graben können, weil der löbliche Gebrauch immer allgemeiner wird, dasjenige, was von Steinen gebauet werden kann, — von Steinen und nicht von Holz, zu bauen, welches theils die Holzkonsumtion, theils auch die Feuersgefahr, mindert.

Uebrigens wird man am besten thun, das Brecher- und Langerlohn der Steine nach Ruthenzahl zu bestimmen; so wie man Lehmsteine, oder Lehmpatzen, nach Hunderten oder Tausenden verlohnet.

4) Torf findet sich auch zuweilen in den Wiesengrundstücken eines Landgutes, und macht dieselben für ihre Bestimmung unbrauchbar, weil er das Wasser, das von obenher der Wiese zu Theil wird, nicht in die unteren Erdschichten hindurch lässet, wodurch die Wiese versäuert. Man steche ihn heraus, trockne und — verbrenne oder verkaufe ihn.

5) Endlich kann man auch den Ueberfluß von Lehm und Mergel an diejenigen verkaufen, welche daran Mangel leiden und beydes gut gebrauchen könnten.

6) Was die Braunstein-Minern anlangt, die sich auch oft in den Aeckern finden; so können diese nur da Gegenstand der Privat-Landwirthschaft werden, wo

nicht

nicht die Grundsätze der Staatswirthschaft ein Anderes verordnet haben.

7) Ist Kalk auf einem Grundstücke vorhanden: so ist dies ein neues Mittel, Nutzen daraus zu ziehen, indem man denselben entweder als Baumaterial, und also zum Verkauf im Kalkofen brennet; oder wäre dieses durch schon vorhandene, beschränkende Begünstigungen nicht thunlich: so brennet man ihn in Rosten zu Düngkalk oder Gypse, wodurch man seinen übrigen Grundstücken, besonders denen, die lettiger und schwerer Art sind, ingleichen den Wiesen und Kleeäckern reichlichere Erndten abgewinnen und davon verkaufen kann.

Erdbeere,

Knackerbeere, rothe Besinge, Besingkraut, Lastbeer, Haarbeer, Walderdbeere. Fragaria vesca.

Diese in ganz Teutschland bekannte und überall beliebte Frucht, kann man in Ansehung ihrer Kultur gar füglich in zwey Arten theilen, nemlich in Walderdbeere und in Gartenerdbeere, obschon die meisten der letztern nur Spielarten der erstern sind, und blos durch die verbesserte Kultur mehr Vollkommenheit erlanget haben. Von der Wald- oder Felderdbeere kennen wir zwey Arten, nemlich eine mit rother, und eine mit weißer Frucht. Der Gärtner aber bauet in seinem Garten mehrere, als: 1) die gemeine Gartenerdbeere; 2) die Monatserdbeere; 3) die scharlachrothe virginische Erdbeere; 4) die Pflaumenerdbeere; 5) die grüne, oder die Ananaserdbeere; 6) die Erdbeere aus Chili, oder die Riesenerdbeere; 7) die Erdbeere mit der allergrößten plattrunden Frucht. Hierzu zählen einige noch: 8) eine

englische, oder Muskatellererdbeere. Da Herr Sickler die meisten dieser Arten in seinem vortrefflichen Obstgärtner aufgenommen und abgebildet hat: so wollen wir aus seinen Beschreibungen ihre Eigenschaften hier kürzlich mittheilen.

Die gemeine Walderdbeere mit rother Frucht. Fraisier du Bois. Es bleibt Wahrheit, obschon diese Erdbeere kleiner, als die Gartenerdbeere ist, so übertrifft sie sie doch an aromatischem und köstlichem Geschmack und Geruch, und feine Gaumen ziehen sie allen Gartenerdbeeren weit vor. Sie zeitiget an manchen, der Sonne sehr ausgesetzten Orten, schon mit Anfang des Junii, und dauert ihren verschiedenen Lagen und Standorten nach durch den ganzen Sommer. Im Garten verpflanzt, werden die Walderdbeere noch halbmal größer. Ihr guter Geschmack vermindert sich zwar im Garten in dem Grade, als sie an Größe zunimmt, allein gleichwohl ist keine andere Erdbeere ihr zu vergleichen, die der Alpen ausgenommen. Im XV. B. des Obstgärtners, S. 20 ist sie abgebildet.

Die gemeine kultivirte rothe Gartenerdbeere, Fraisier frissant. Es ist noch nicht erwiesen, ob diese Art eine durch Kultur verbesserte Walderdbeere ist, daß sie aber eine Varietät von ihr ist, leidet keinen Zweifel. Durch Pflege und Kultur erlanget diese Erdbeere eine ansehnliche Größe, oft wie eine mittelmäßige Pflaume oder Aprikose, und nimmt verschiedene Formen an, bald länger, bald kürzer, bald rund, bald breit, bald höckerig. Ihre Farbe ist, nachdem sie viel Sonne hat, dunkelroth, das mit dem Hellrothen und Grüngelben und Weißlichen abwechselt. Ihr Geschmack ist angenehm, süß und anziehend, und dient zu einer wahren Erfrischung. Schon im May liefert sie ein-

zeln

zeln reife Früchte, aber im Junius erscheinen die meisten. Sie trägt, wenn sonst die Witterung gut ist, außerordentlich reichlich. Im XV. B. des deutschen Obstg. S. 24. ist sie beschrieben und abgebildet. Es giebt von dieser Sorte eine Varietät mit weißer Frucht, und noch eine andere, deren Frucht größer, von stärkerem Geruch, und sehr dunkelbraunroth ist. Man nennt sie la grosse noire, die große schwarze.

Kleine Scharlach: oder Virginische Erdbeere. Fraisier Ecarlate, ou Fraisier Ecarlate de Virginie. Die Farbe dieser Erdbeere ist scharlachroth, heller oder dunkler, je nachdem sie die Sonne hat. Sie wird unter den Erdbeeren zuerst reif, schon in der Mitte des May, und hat einen schönen lieblichen angenehmen Geschmack. Sie läßt sich sehr gut in den Treibhäusern und unter Fenstern treiben, und wenn sie im März und April ihre Früchte gebracht hat, sodann einige Zeit im Schatten gehalten worden, und hernach ins freye Land wieder gesetzt wird, so giebt sie im September zum zweitenmal Früchte. Es ist eine allgemein geachtete Sorte, die aus Virginien abstammen soll, aber nun in unsern meisten Gärten einheimisch geworden ist. Der deutsche Obstg. hat sie im XV. Bande S. 222 beschrieben und abgebildet. Auch von dieser Art zeigen die Gärtner eine Varietät, mit größern Blumen, die beynah einen Zoll im Durchmesser haben; auch soll der Geruch der Frucht etwas besser seyn.

Große Scharlach: Erdbeere, oder Erdbeere von Bath. Fraisier Ecarlate de Bath. Diese von der vorhergehenden nicht sehr verschiedene, nur etwas größere, und später reifende, auch in Ansehung der Farbe nicht so sehr scharlachrothe, sondern mehr ins Gelbe spielende Erdbeere, hat einen angenehmen Geruch und

Geschmack, aber sie trägt nicht so reichlich, als jene früher reifende. Ihr Fleisch ist auch nicht so fest, als bey den bald folgenden Erdbeeren von Chili. Im deutsch. Obstg. XVI. B. S 230 ist sie beschrieben und abgebildet. Ihr Stock wird stark und buschig.

Die weiße Erdbeere. La Fraisier blanc. Ob man gleich diese Art mit der gemeinen rothen in den Wäldern zugleich findet, so unterscheiden doch Blätter, Stiele und Früchte beyde so sehr, daß man nicht weiß, ob man diese weiße Erdbeere blos für Varietät von der rothen, oder als eine eigene Art erkennen soll. Ihr Geschmack ist zwar angenehm und anziehend, sie hat aber doch keinen nachdrücklichen aromatischen Geschmack. Bey ihrer Reife spielt sie etwas ins Gelbe, so daß sie schmutzig weiß aussieht. Unter den Erdbeeren reift sie zuerst, und unterstützt den Nachtisch frühzeitig. Im XVIII. B. S. 34 des Obstgärtners ist sie beschrieben und abgebildet.

Die Ananas-Erdbeere. Le Fraisier Ananas. Unter den Gartenerdbeeren ist diese eine der größten, besonders wenn sie in guter Kultur stehet. Auch alles übrige, was zum ganzen Stocke gehört, ist größer. Wo sie Sonne hat, ist sie hellroth, und auf der entgegengesetzten Seite hellgelb, und sichet aus wie lackirt. Das Fleisch ist nicht übrig fest, der Geschmack aber angenehm, und der Geruch der Ananas ähnlich, wornach sie auch den Namen erhalten hat. Sie trägt auch, wie die Ananas, ihre Früchte aufwärts stehend. Bey weniger Sonne ist sie viel weißlicht grün, und hat nur auf einer Seite etwas roth. Man trifft sie von einem Zoll Größe und einem halben Zoll Breite an. Unter allen Erdbeeren ist sie die späteste, und bringt nur selten Früchte, wenn sie nicht in einem schweren und fetten Boden stehet.

Im

Im XX. B. des Obstg. S. 264 ist sie beschrieben und abgebildet.

Die rothe Monats-Erdbeere. Weil diese Art uns unterbrochen vom Junius bis im October Früchte zur Tafel liefert, so findet man sie häufig in den Gärten. Ihre Form unterscheidet sie leicht von andern, denn sie läuft spitzig zu. Ihre Farbe ist hellroth und nur an der Sommerseite etwas dunkler. Ihr Fleisch ist zart, saftig, und von süßlichem, anziehendem, würzhaftem Geschmack. Sie blühet bis zum Winter immer fort. Der Obstgärtner giebt von ihr im XXI. B. S. 14 Beschreibung und Abbildung.

Die weiße Monats-Erdbeere. Eben so lange Zeit, als vorhergehende, bringt auch diese Früchte. Sie unterscheidet sich von selbiger blos durch ihre weiße Farbe, welche bey voller Reife weißgelb ist, und durch ihre länglichte, fast walzenförmige Gestalt, die nicht so abfallend spitzig zuläuft. Das Fleisch ist äußerst zart, und von einem süßen, sehr gewürzten Geschmack. Im Junius fängt sie an zu tragen, und ihre Früchte werden groß und ansehnlich, nach Beschaffenheit der Kultur und des Bodens. Diese Erdbeere findet man in wenig Gärten. Der Obstgärtner hat sie im XXI. B. S. 15 beschrieben und abgebildet.

Die Erdbeere aus Chili, oder die Riesenerdbeere. Diese sehr große Erdbeere hat man in England und Frankreich. Ob sie schon in Teutschland existirt, weiß ich nicht, wenigstens hat sie der teutsche Obstgärtner nicht abgebildet geliefert. Gewöhnlich soll sie die Größe einer Wallnuß erlangen, nach Andern, wie ein kleiner Apfel, wie eine mittelmäßige Aprikose, und in Chili, ihrem Vaterlande, soll sie oft wie ein Hünerey groß gefunden werden. Ihre Farbe ist ziemlich dunkelroth. Geruch

und Geschmack soll der Ananas Erdbeere gleich kommen. Andere sagen, die Frucht sey mehlig, trocken, von keinem vorzüglichen Geschmack.

Die Kultur der Erdbeeren gehört nicht hierher, es ist mir genug, nur die Eigenschaften der bekanntesten Arten angezeigt zu haben. Doch halte ich es nicht für überflüßig, den Erdbeerfreunden eine Methode mitzutheilen, bis spät im Herbste noch Erdbeeren zu haben. Man pflücke von einem oder dem andern Beete alle zuerst hervorkommenden Blüthen ab, ehe sie aufbrechen. Die Pflanzen sind dann gezwungen, neue Blumenstengel zu treiben, die nun erst spät im Herbst ihre Früchte zur Reife bringen.

Um hingegen frühe Erdbeere zu bekommen, pflanze man sie an Planken, auf schräge gegen die Mittagssonne liegende Beete, welche man den Winter durch mit langem Pferdemist bedeckt. Oder, man bringt um Bartholomäi Pflanzen auf Mistbeete, an die hinterste erhöhete Seite, und bedeckt die Mistbeete, vom Februar an, mit Fenstern.

Aufbewahren lassen sich die bey trockenem Wetter abgenommenen Früchte einige Tage, wenn man sie einzeln neben einander auf einen Teller legt, und diesen in ein Gewölbe setzt. Etwas länger dauern sie, wenn man ihre Stiele zusammen bindet, und in einem Gewölbe frey aufhängt, wo sie fast einen Monat sich halten. Man muß sie aber in der Zeit oft durchsuchen und alle faulende Früchte sogleich absondern.

Die Engerlinge thun den Erdbeerpflanzen in den Beeten oft großen Schaden. Bemerkt man, daß Blätter und Blumen welk niederhängen, so hebe man augenblicklich mit einem Spaden die ganze Pflanze aus,

und

und gewöhnlich wird man an der Wurzel eine, auch wohl zwey Maden finden.

An diesen Erdbeerwurzeln findet man auch um Johanni häufig die so nutzbare Schildlaus, oder Johannisblut genannt (Coccus polonicus), wovon ich unter dieser Rubrik mehr sagen werde.

Die Blätter der Erdbeerpflanzen dienen zum Geben. Auch übertreffen sie alle teutsche Theekräuter an schönem Geschmack und guter Wirkung, und geben einen herrlichen Thee, der dem besten chinesischen grünen Thee nichts nachgiebt. Man sammelt zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüthe im März, April und May, wenn sie noch jung sind, bey recht trockner Witterung, und zwar die zärtesten Blätter. Die auf den höchsten Gebirgen wachsen, sind die besten. Diese Blätter muß man so reinlich einsammeln, daß man nicht nöthig hat, sie zu waschen. Man trocknet selbige gemächlich blos an der Luft, ja nicht an der Sonne. Will man sich die Mühe geben, diesen Blättern die Stiele abzukneipen, sie auf warmen Platten über dem Feuer zu trocknen, und wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen zu rollen, bis sie erkalten, so werden sie vollkommen die Gestalt des ausländischen Thees erhalten. Ein Extrakt von diesem Thee ist durchaus grün, und da er fast alles Angenehme, alles gelind Adstringirende, Gewürzhafte, was man an dem ächten Thee findet, an sich hat; so ist er vom chinesischen grünen Thee nicht zu unterscheiden.

Die Erdbeeren geben auch durch die geistige Gährung einen angenehmen Kühlwein, und durch die Destillation einen Branntwein; durch die saure Gährung einen guten Essig; auch geben die Beere ein einfach abgezogen Wasser, das zu einem kühlenden Waschwas-

ser gegen Röthe des Gesichts und Sommerflecke, wie auch bey Entzündung des Halses, zur Herzstärkung und zur Beförderung des Auswurfs verordnet wird.

Die Erdbeeren haben, wie bekannt, einen weinsäuerlichen Geschmack, der aber mit einiger Süßigkeit und sehr viel Wasser gemäßigt ist. Sie stillen die Hitze und den Durst, erhalten das Geblüt frisch, und widerstehen der Fäulniß desselben, sie befördern den offenen Leib und treiben den Urin, wenn man sie in Menge genießt; besonders preiset man sie den Schwindsüchtigen, den Podagristen, und gegen den Stein.

Von den Erdbeeren macht man auch einen vortrefflichen Saft oder Gelee, indem man den ausgepreßten Saft derselben mit Zucker bis zur Syrupdicke einkocht. Dieser Saft dient für alle innerliche Hitze, Entzündungen der Leber und Milz, und wider Fieberhitze und bösartige Krankheiten.

In den neuern Zeiten hat man auch die Entdeckung gemacht, daß ein häufiger Genuß der Erdbeere ein vorzügliches Mittel zur Entdeckung der Gegenwart des Bandwurms, und der Abtreibung desselben sey. Nach jedesmaligem Genuß frischer Erdbeere, sind von dem, der mit dem Bandwurm beladen war, ganze Stücke davon abgegangen.

In der Nähe volkreicher Städte, besonders derer, wo Universitäten, Gymnasien und andere Anstalten für Jünglinge sind, die diese angenehme Frucht sehr lieben, kann das Einsammeln der wildwachsenden Erdbeere, so wie das Anziehen der Garten-Erdbeere, ein einträglicher Handelsartikel werden. Ein nachdenkender Landswirth soll also nicht nur dies Letztere seinem Gärtner zur Pflicht machen; sondern auch zu dem Ersteren die Weiber und Kinder seiner Taglöhner ermuntern; theils

um

um sie nützlich zu beschäftigen, theils um dadurch zu ihrem Wohlstande mitzuwirken, da um die Zeit der Reife derselben, er ihnen noch keinen Verdienst gewähren kann.

Erdbeerapfel, rother Herbst-Erdbeerapfel, rothe Herbst-Calville, rother Himbeerapfel, rother französischer- pariser- savoyscher Schlotterapfel, Contoarapfel, Kantapfel, Roode-Kantapfel, Danziger Kantapfel, Frambosapfel. Calville rouge d'Automne, Pomme de Framboise, Herbst-Present, Gelders-Present.

Dieser im IX. B. des teutschen Obstgärtners, S. 205 beschriebene und abgebildete Apfel ist unter den rothen Calvillen der schönste, und hat wegen seines Geschmacks viele Vorzüge, so lange er noch nicht überreif ist. Seine Schale ist dünn, das Fleisch zart und locker. Der Saft ist zwar nicht überflüßig, aber von starkem Erdbeergeschmack und Geruch. Er wird zu Ende des Septembers reif, und dauert ohngefähr 4 Wochen, nach dieser Zeit wird er, und zwar zuerst meistens von außen, unter der schwarzrothen Schale, muldrig und mehlig. Zum frischen Genuß ist es ein vortrefflicher Apfel, der sich auch außerdem gewelkt in der Wirthschaft benutzen läßt.

Erdbeerapfel, rother Sommer-,

rother Sommer-Calville. Calville rouge d'Eté, Pomme de fraise.

Dieser Apfel hat auch eine dünne Schale, und ein zartes, mildes, weißliches, und von einem schönen

Roth durchzogenes Fleisch. Der Geschmack ist süßsäuerlich und sehr angenehm und anziehend. Man darf den Apfel nicht zu reif am Baume werden lassen, sonst hält er sich noch weniger, indem seine Dauer nur 14 Tage bis 3 Wochen ist. Seine Reifzeit fällt in die letzten Tage des Augusts. Der Baum trägt zwar gut, aber nicht im Ueberflusse. Der Apfel ist sowohl gut zum frischen Genusse, als auch zum Gebrauch in der Küche, zu Compots und dergleichen. Im Obstgärtner, II. B. S. 20 ist er beschrieben und abgebildet.

Erdbeerapfel, rother Winter-, rother Winter-Calville. Calville rouge d'Hiver.

Dieser sehr bekannte Apfel gehört zu den vorzüglichsten und schätzbarsten Winteräpfeln. Seine Schaale ist ebenfalls dünn, sein Fleisch fein und zart, und hat einen lieblichen, nach Erdbeeren schmeckenden Geschmack. Er wird im December zeitig und hält sich oft bis Ostern, nur muß man nicht zu sehr mit dem Abnehmen vom Baume eilen, sonst wird er runzlich, und verliert viel von seinem Geschmack, so wie dies auch geschiehet, wenn seine Zeitigung bald zu Ende gehet, wo er zuletzt ganz mehlig wird. Er ist ein guter Tafelapfel und zum frischen Genuß, und auch sonst zu jedem andern wirthschaftlichen Gebrauche geschickt. Im Obstgärtner ist er im VIII. B. S. 95 beschrieben und abgebildet.

Wer Obstanlagen macht, um dereinst durch Verpachtung derselben oder durch Selbstverkauf des Obstes Nutzen daraus zu ziehen, darf diese drey vorstehenden Aepfelarten nicht fehlen lassen, weil sie vom Anfange des Septembers an, bis zum May, auf einander ununters

terbrochen folgen, worauf ein Obstpächter besonders achtet, und solche Pflanzungen am theuersten bezahlet.

Erdmandel,

süßes Cypergras, Indianische Süßwurzel, Arabische Zuckerwurzel, süße Trasi. Cyperus esculentus.

Diese aus dem Orient abstammende, in Italien, Frankreich und Spanien aber häufig angebaute Pflanze, würde hier unter unsern vaterländischen Produkten keine Aufnahme finden können, wenn sich nicht in den neuern Zeiten ihre Wurzelknollen, als Kaffee-Surrogat, durch die Bemühung teutscher Patrioten berühmt gemacht hätte. In der That bauet man sie jetzt zu diesem Behufe hin und wieder in Teutschland im Großen an, und die Wurzeln sind bereits bey den Materialisten und Handelsgärtnern in Quantitäten zu haben. Sey es auch, daß dieses Surrogat den indischen Kaffee nie ganz verdrängen werde: so wird doch der allzustarke Gebrauch desselben durch jedes Kaffee-Surrogat sehr merklich vermindert, und Millionen Geld werden dem Vaterlande erhalten. In Italien bringt man außerdem die mandelförmige Frucht dieser Pflanze, anstatt der Nüsse und Mandeln, zum Desert auf die Tafel. Es läßt sich eine Mandelmilch daraus bereiten. Auch ein treffliches Oel, das an Reinheit, Wohlgeschmack und Süße, alle zeitherige Speiseöle weit übertrifft. Man bedient sich auch dieser Mandeln, anstatt der Maronen, an Speisen, und endlich läßt sich auch Branntwein aus ihnen destilliren. Ihre Vermehrung ist groß, unter gehöriger Kultur gab $\frac{1}{10}$ Metze Aussaat, 40 Metzen frische Mandeln, die getrocknet 17

bis 18 Metzen betrugen. Diese Frucht verdient allerdings die größte Empfehlung zum Anbau. Sie ist auch gesund; ein Absud von Mandeln, wird gegen den Husten und ähnliche Zufälle, auch wider die Harnstrenge, als ein linderndes Mittel angepriesen. Das Kraut der Pflanze kann in der Mitte des Septembers, bis auf einen Zoll von der Erde, zum Futter fürs Rindvieh, abgemähet werden. Die Handelsgärtner verkaufen das Pfund Mandeln zu 1 Thlr. 8 Gr. In einigen Jahrgängen des Reichsanzeigers, desgleichen in den ersten Jahrgängen der landwirthschaftlichen Zeitung, findet man mehrere Auskunft über dieses Gewächs. Es läßt sich auch Mehl und Brod daraus bereiten, und dies macht das Gewächs noch schätzbarer, als daß wir ein Kaffee-Surrogat an ihm mehr haben.

Erdnuß,

Erdkastanie, Saukastanie, Erdknoten, Erdacker-Eichel, Erdmaus. Bunium bulbocastanum.

In der Pfalz, in Sachsen, im Nassautschen, bey Helmstädt, im Hohnsteinschen, so wie in Frankreich, Holland, England, der Schweiz, wächst diese Pflanze wild auf den Aeckern und Brachfeldern, auf nassen Viehweiden und in Wäldern, auch an steinigten und sandigen Orten. Wir kennen nur den Gebrauch ihrer kugelrunden Wurzel, die ohngefähr so groß als Kastanien, bald größer, bald kleiner ist, und die entweder roh, oder gekocht, oder unter der Asche gebraten, entweder allein, oder mit Butter und etwas Pfeffer gegessen werden. Diese Knollen sind nahrhaft, und schmecken fast wie Kastanien. Man nimmt sie aus der Erde, wenn ihr Saame reif ist, ehe die Blätter abfallen. An einigen Orten werden sie von armen Leuten

aus-

ausgegraben und roh gegessen. Die Schweine gehen ihnen nach, graben sie aus, und wenn man sie damit füttert, werden sie bald davon fett.

Ernte, Ernde, Aerndte.

Dies ist die oft mit bangen-Sorgen erwartete Zeit, wo der thätige Landwirth den Lohn seiner Arbeit, seines Schweißes, seiner angewandten Kosten, einzusammlen hat. Wie oft wurde nicht schon diese angenehme Hoffnung in einer einzigen unglücklichen Stunde vereitelt! und wie sehr hat nicht der Landwirth Ursache, Gott zu danken, wenn er nach glücklich beendigter Ernte seinen verdienten Lohn sicher in seiner Scheune verwahren kann! — Es wird mir nie einfallen, die Einsammlung der mancherley Arten der Früchte, das Schneiden, Hauen, Binden, Aufladen, Einfahren, Pansen u. dergl. hier zu beschreiben, da praktische Anweisungen, besonders bekannter und tausendmal bereits beschriebener Dinge, wider den Plan dieses Werks laufen; aber ich werde mir erlauben, so wie überall, den Landwirth zu seiner Erntezeit an einige Regeln zu erinnern, die allerdings auf den landwirthschaftlichen Handel Einfluß haben.

Eines der ersten Geschäfte des Wirths zu Anschickung der Ernte, muß allemal die Untersuchung seiner Scheuern seyn, ob sie in gutem Stande sind. Alle schadhafte Stellen im Dach und Fach, wird er sogleich ausbessern, damit keine Nässe eindringe. Er wird die Tennen untersuchen, ob sie wohl gebauet sind, oder Gruben, oder bröckelnde Stellen haben. Er wird für eine gute Einfahrt in die Scheuer sorgen, und solche bohlen, oder mit Steinen pflastern. Er wird die Pansen, Schütze oder Tasse gut reinigen, und dem

neuen Getreide ein frisches Lager verschaffen. Dieses Lager kann aus Ellern- oder Birkensträuchen bestehen, die zuvor sammt ihrem Laube im Schatten getrocknet worden, und über welche man eine Schicht gutes reines und trocknes Stroh ausbreitet; nachdem zuvor alles Gemülme aus den Pansen weggeschafft, und der Grund einige Zeit ausgelüftet und getrocknet worden. Er wird Alles, was zum Erntewagen, oder Rüstwagen an Leitern, Winde, Bindebaum, Bindeseil, Reichgabeln, Harken oder Rechen gehört, — ingleichen, wenn eignes Gesinde mit in die Ernte gehet, Sensen, Sicheln u. dergl. zu rechter Zeit und im voraus anschaffen, oder ausbessern lassen müssen. Auch sorgt er billig für das Knüpfen der Strohseile, so weit sich dieselben von altem Stroh verfertigen lassen; und besorgt das Knüpfen der noch fehlenden vom neuen Stroh beym ersten Regentage oder in den Frühstunden, da sich auf dem Acker nichts thun läßt. — Kein ordentlicher Wirth wird demnächst versäumen, ein Ernte-Register vorzurichten und genau zu führen, um zu wissen, wie viel von dieser oder jener Art Getreide, an Mandeln, und von welchem Acker er bekommen habe; die Form eines solchen Registers muß tabellarisch seyn, um das Ganze auf einen Blick übersehen zu können.

Hier fällt mir beyläufig der große Verlust der Körner bey, der beym Einsammlen und Einbringen des Getreides verlohren gehet. Sollte es wohl mancher Landwirth glauben, daß dieser Verlust sich auf 21 vom 100 beläuft, wie Berch in den Schwed. Abhandl. IX. B. S. 20 erwiesen hat? Sollte das nicht Manchen aufmerksam machen, auf Mittel zu sinnen, wie dieser Verlust, wo nicht gehoben, doch wenigstens vermindert werden könne?

Zu keiner Zeit wird vom Landwirth mehr Thätigkeit verlangt, als zur Ernte; eine Stunde Versäumniß bringt oft großen Schaden, er muß früh und spät, der Erste und Letzte auf dem Platze seyn. Seine baaren Ausgaben sind zu dieser Zeit nicht geringe, er braucht, außer seinem eigenen Gesinde, eine Menge Mitarbeiter; er wird also die Vorsicht gebraucht haben, sich im voraus darauf zu schicken.

In manchen Ländern wird das Erntelohn von den obrigkeitlichen Behörden für jedes Jahr festgesetzt. Das hat seinen guten Nutzen sowohl für den Landwirth, als für die Arbeiter. So wurde von der Landesregierung in Gotha im J. 1802 festgesetzt: von einem Acker Korn oder Weizen zu schneiden, 14 Gr.; von einem Acker Gerste zu schneiden, 8 Gr.; denselben zu binden oder zu sammeln, 4 Gr.; von einem Acker Gerste oder Hafer zu mähen, 4 bis 5 Gr.; denselben zu binden, 3 Gr. 6 Pf. — Der Stadtrath in Langensalza setzte in dem nemlichen Jahre fest: von einem Acker Korn oder Weizen zu schneiden, 14 bis 15 Gr.; von einem Acker Gerste zu schneiden, 8 Gr.; denselben zu binden oder zu sammlen, 4 Gr. 6 Pf. bis 5 Gr.; von einem Acker Gerste oder Hafer zu mähen, 4 Gr. 6 Pf. bis 5 Gr.; denselben zu binden, 4 Gr. 6 Pf. bis 5 Gr.; von einem Acker Grummet zu mähen, 5 Gr. 6 Pf. bis 6 Gr.; ein Fuder Getreide abzuladen, 4 Pf.

Im Jahr 1803 setzte die Landesregierung in Gotha fest: für einen Acker Korn oder Weizen zu schneiden, 14 Gr.; denselben zu binden, 4 Gr.; für einen Acker Gerste zu schneiden, 8 Gr.; denselben zu binden, 3 Gr. 6 Pf.; denselben zu hauen, 5 Gr.; für einen Acker Hafer zu hauen, 4 Gr.; denselben zu binden,

3 Gr.

3 Gr. 6 Pf. — Der Stadtrath in Langensalza setzte in dem nemlichen Jahre fest: für einen Acker Korn oder Weizen zu schneiden und zu binden, 15 bis 16 Gr.; für einen Acker Gerste oder Hafer zu hauen, 4 Gr. 6 Pf. bis 5 Gr.; denselben zu sammlen, 4 Gr. 6 Pf. bis 5 Gr.; für einen Acker Grummet zu hauen, 5 Gr. 6 Pf. bis 6 Gr.; für ein Fuder Getreide abzuladen, 4 Pf.

In Ansehung der Speisung in der Erntezeit, wird eine sorgsame Hausmutter das Erforderlichste für die Gesindeküche im voraus gehörig besorgt haben. Auf großen Gütern wird zur Ernte gewöhnlich ein Rind oder Schaafvieh, auch Fleischschweine eingeschlachtet. Noch besser aber wird nunmehro von den mancherley Arten gereicherten Fleisches, als Würste, Speck, Schinken, Räucherrindfleisch u. dergl., was bis hierher als Dauerspeise aufbewahret worden, allererst der meiste Gebrauch gemacht.

Eschenbaum,

Asche, Aschbaum, Aesche, Eschern, Edelesche, Waldesche, Steinesche, Wundholzbaum, Geisbaum, Langespe, Vogelzungenbaum. Fraxinus excelsior.

Dieser in ganz Europa bekannte vortreffliche Baum gehöret allerdings unter die Bäume vom ersten Range in unsern Waldungen. Er giebt einen starken geraden Stamm, erreicht in gutem, schwammichtem, feuchtem Boden eine Höhe von 100 und einigen 30 Fuß, und ein Alter von 200 Jahren. Aber wegen seines schnellen Wuchses, giebt er schon im 60sten bis 70sten Jahre gutes Bauholz, und erlanget eine Stärke oft von 6 Fuß

im

im Umfange. Nach Beschaffenheit des Standortes, ist sein Holz sehr hart, dem Nußbaumholze gleich; zuweilen kommt aber auch seine Härte dem Birkenholze gleich; immer ist es aber sehr zähe, so lange es jung ist, von der nemlichen Farbe, als das Hagebuttenholz, nemlich schön weiß, wird aber in der Folge bräunlich, und im Kern blaßbraun, fast wie bey der Eiche und Roßkastanie; außerdem ist das Holz schön gewässert, und spielt sehr in das Seidenhafte, so daß, wenn es verarbeitet ist, sich schöne Flammen und Masern zeigen, und da es wenig geschlossen ist, so läßt es sich auch sehr gut beitzen.

Daß ein Holz von solchen guten Eigenschaften, auch ein sehr nutzbares Holz seyn müsse, läßt sich leicht erachten. Es fehlt nicht viel, daß die Esche der Eiche den Rang abgewinnt. Ein jedes Stück davon, vom großen Stamme an, bis zu der kleinsten Stange, ist zu benutzen. Als Bauholz in oder dicht auf der Erde, taugt es nicht, es hat keine Dauer und stockt; aber über der Erde, wo es keine Nässe auszustehen hat, ist es fast unvergänglich, wie man denn Gebäude, Scheuern, Ställe gefunden hat, die vor dem 30jährigen Kriege erbauet waren, in welchen das darinn verarbeitete Eschenholz noch jetzt eine solche Festigkeit hat, daß man mit der schärfsten Axt keine Späne davon abhauen kann. Wegen seiner Biegsamkeit, Zähe und Festigkeit, so daß es nie bricht, ehe es nicht eine geraume Zeit zuvor durch ein Knistern es geäußert hat, ist es von den Wagnern, Stell- und Rademachern vortrefflich zu gebrauchen. Diese machen davon Wagenachsen, die große Lasten tragen, und andere Sachen, die eine große Gewalt aushalten müssen. Besonders bestehet dem Landmanne sein meistes Geschirr aus diesem Holze. Er macht daraus Pflüge, Eggen, Wagen, Karren, Radfelgen, Wagenbäume,

Klötze

Klötze zu Rollen, Griffe zu allerley Werkzeugen, Kornsensengerüste u. s. w. Die Drechsler, Sattler, Büchsenschäfter, Tischler, letztere zu allerley Hausgeräthe, verarbeiten es gern, besonders die Wurzel, wegen der schönen wässerigen Adern, auch weil es vom Holzwurm nicht angegriffen werden soll; vorzüglich suchen es die Fournirer und Kunsttischler zu ihren eingelegten Arbeiten.

Man pflegt den Eschenbaum als Baum- als Kopf- und als Schlagholz zu benutzen. Im Anhalt-Dessauischen behandelt man ihn als Schlagholz. Man bekommt dann sehr gute Hopfenstangen, und vortreffliche Böttcherreife, besonders zu den großen Braubottichen die besten Reife. Wenn man die aus Saamen erzogenen, ein bis zwey Fuß von einander stehenden jungen Eschen, nach erreichtem Alter von 8 Jahren, zu Zaunstrauch oder zu Brennholz bey der Erde weghauet: so schießen aus der Wurzel junge Bäume zu Schlagholz in die Höhe, die man nach 7, 10 oder 15 Jahren, entweder zu Stangen abhauen, oder zu Baum- und Zimmerholz stehen lassen kann. Im erstern Fall ist es vortheilhaft, die ganze Pflanzung in so viele Reviere oder Schläge zu vertheilen. Die beste Zeit, Eschen zu fällen, ist vom November bis Februar. Späterhin ist das Holz dem Wurmfraß sehr unterworfen. Kopfstämme hingegen zu Feuerholz, müssen allemal im Frühjahr gehauen werden, und wenn ihr Kopf hohl wird, muß man den ganzen Stamm weghauen. Stärkere, zu starken Stämmen angezogene Eschen, haut man etwa nach 20 Jahren weg; sie treiben dann, wie die Ellern, neue Stangen, von welchen man die gerade aufschießenden zu neuen Stämmen aufwachsen läßt.

Das Eschenholz ist demnächst ein sehr gutes Brennholz, das starke Hitze und vortreffliche Kohlen giebt. Besonders verdient es im Kamin den Vorzug vor dem meisten andern Brennholze, weil es gut riecht und nicht sehr dämpft. Baumholz von 100 Jahren, bewirkte, nach Hartig's Versuchen, in 50 Minuten 60 Gr. Hitze. In 4 Stunden 15 Minuten erloschen die Kohlen. Es brannte vorzüglich schön, ohne zu knistern. Die Kohle dauerte im Freyen lange aus, es ist also das Eschenholz zu jeder Art Feuerung zu gebrauchen. — Eschen-Reidelholz von 30 Jahren, machte in 46 Min. 61 Gr. Hitze. In 3 Stunden 50 Min. waren die Kohlen erloschen. Die übrigen Tugenden hatte es mit dem Baumholz gemein. — Ein rheinischer Kubikfuß frisch Eschen-Stammholz von 100 Jahren, wog 59 Pf. 20 Loth; ganz dürre aber, 42 Pf. 16 Loth. Ein rheinischer Kubikfuß Eschen-Reidelholz von 30 Jahren, wog frisch eben so viel, als das Stammholz, trocken aber 44 Pf. 3 Loth. — An Asche enthielten $5\frac{1}{8}$ Zentner Eschen-Stammholz 6 Pf. 24 Loth, diese gaben 1 Pf. 10 Loth rohe, und 1 Pf. 4 Loth calcinirte Potasche. $5\frac{1}{8}$ Zentner Eschen-Wurzelholz aber gaben 8 Pf. 24 Loth Asche; diese gaben 1 Pfund 20 Loth rohe, und 1 Pf. 15 Loth calcinirte Potasche.

In der That kann dem Landwirthe fast nichts vortheilhafter seyn, als ein Wald von Eschenholz, von welchem er nach Verhältniß, in 7, 10, 15, 30 und 50 Jahren den ansehnlichsten Nutzen ziehen kann.

Unser Eschenbaum gewährt uns aber noch einigen Nutzen von mancherley Art. Sein verfaultes Holz wird zu einem wohlriechenden Puder gebraucht. — Die frühen Blumenkätzchen sind den Bienen willkommen. —

Die

Die Wundärzte finden auf den Eschen die besten spanischen Fliegen, (Meloe vesicatorius L.) die viel besser seyn sollen, als die, welche sich auf den Hollundern und Rheinweiden aufhalten. — Besonders aber dient das Laub zur Winterfütterung für Rindvieh und Schaafe; ja an manchen Orten werden die zarten Zweige mit dem Laube auch zu der Fütterung der Pferde verwendet. Man erziehet daselbst die Eschen, wie die Saßweiden; nach 6 bis 7 Jahren, im August und September, köpft man sie, bindet die abgeschnittenen Aeste in Bündel, trocknet sie im Schatten, und legt sie im Winter dem Hornvieh, besonders den Schaafen oder jungen Lämmern und Ziegen, vor. Indessen soll denn doch, nach Miller's Behauptung, die Milch der Kühe, die selbige häufig fressen, eine stinkende, und zum Essen unbrauchbare Butter geben.

Auch die Eschen-Rinde ist nicht ohne Nutzen. Sie ist von Natur hellgrau oder aschfarbig, und glatt, bekommt aber im Alter Risse. Sie ist nicht nur ein Gerbe-, sondern auch ein Farbematerial. Nur die Hornisse sind ihre gefährlichsten Feinde, sie fressen sie ab.

Aus der Rinde des Eschenbaums läßt sich sogar ein hellrother Lack bereiten. Man nimmt im Julio die Rinde von denen noch frischen mittlern Zweigen und lößt von diesen wiederum die innere bastige Schale ab, so, daß blos die äußere dunkle übrig bleibt. Von dieser zerschneidet man 3 Loth gröblich, kocht sie mit 2 Loth römischem Alaun in einem halben Nösel Regenwasser, schlägt sie mit aufgelößter Potasche nieder, und spült den Niederschlag mit Wasser ab.

Esel. Equus asinus.

Du gutes Thier, auf dessen Haut wir schreiben,
Das uns bald trägt, bald fährt;
Nein! länger will ich dir nicht schuldig bleiben
Das Lob, das dir gebührt. ꝛc.

Blumauer.

In der That verdient der Esel, wegen seiner Dienste, die er uns leistet, vielleicht weniger unsere Verachtung, als

Mancher seiner Freunde und Bekannten,
der Ananasse frißt hienieden;
und Disteln nicht verdient.

In ökonomischer Hinsicht ist der Esel aller Aufmerksamkeit werth. Denn ohnerachtet seiner Trägheit, ist er weit dauerhafter als ein Pferd, unter allen Thieren am geschicktesten zum Tragen großer Lasten, und mit außerordentlich geringer Kost, mit bloßem Stroh oder Spreu, im Winter zu erhalten; höchstens wirft man ihm im Stalle etwas Krumstroh und schlechtes Heu vor. Im Sommer hält er sich, selbst auf magerer Weide, sehr gut. Den Erfahrungen zu Folge, kann ein Esel mit Bequemlichkeit 3 bis 400 Pfund tragen. Vier Scheffel schwer Getreide trägt er in einem Tage 4 Meilen weit. Zum Reiten ist er vortrefflich, sein Gang ist sanft und sicher, er stößt so oft nicht an, wie ein Pferd. Aus diesem Grunde wird der Esel in den Morgenländern weit theurer bezahlt, als das beste Pferd. Er wird auch bey uns schon hin und wieder zum Pflügen und zum Eggen in leichtem Lande gebraucht, wo man ihm denn, wie billig, besser Futter, grobes Mehl, Hafer oder Brod, giebt. Sehr nutzbar ist er bey Mühlen, besonders in bergigten Gegenden,

weil er die schwersten Säcke sehr sicher über Berg und Hügel auf den schmalsten Wegen trägt. In allem Betracht würde mancher Landwirth durch Haltung einiger Esel, durch welche er viele Nebenarbeiten bestreiten, besonders in sandigem Lande leichte Fuhren mit ihnen thun könnte, sich keinen geringen Nutzen schaffen, und sein übriges Zugvieh dabey schonen.

In einem Pachthaushalte zu Herzberg im Hannöverschen fährt Ein Esel auf einem kleinen Wagen für 25 — 30 Stall-Kühe allen Futterklee im Sommer ein. Auf dem Pachthaushalte zu Amtlohra, auf der Hasgeleite tragen einige Esel das ganze Wasserbedürfniß aus dem Thale einen sehr hohen Berg in kleinen Tonnen hinauf, die ihnen zu beyden Seiten angehangen werden.

Außerdem wird die Eselsmilch, die mager und den Kranken gedeihlicher ist, als Kuhmilch, solchen Personen als ein Mittel angerathen, welche die Auszehrung haben. Man nimmt die Milch von einer Eselin, die vor kurzem geworfen hat, und nachher nicht wieder belegt worden ist. Ihr Junges, welches sie säuget, muß man von ihr wegnehmen, sie reinlich halten, gut mit Heu, Hafer, Gerste und solchen Kräutern füttern, deren heilsame Eigenschaften einen kräftigen Einfluß auf die Krankheit, wider welche man sie braucht, haben können. Man darf aber auch die Milch nicht erkalten, auch nicht einmal an der Luft stehen lassen, weil sie sonst in kurzer Zeit verderben würde.

Der Mist des Esels ist ein trefflicher Dünger in schweren feuchten Boden.

Die Eselshaut ist ungemein hart und mit einer starken Spannkraft versehen. Wenn sie vom Gerber zubereitet worden: so verfertiget man daraus Siebe, Trommeln,

meln, sehr dauerhafte Schul und Schreibe; oder Pergamenttafeln, die mit Kreide und Leimwasser überzogen und hernach mit Seifenwasser angestrichen sind. Am meisten aber bedient man sich zu dergleichen Pergamenttafeln, auf welchen der Bleystift mit Fett, Talg oder Bimstein, oder besser mit Schmalte, weggewischt wird, der Schaaffelle, weil man so viel Eselshaut nicht haben kann.

So bestehen auch die sogenannten Eselshäute, Oelhäute, Rechenhäute, auf welchen man Bleystift mit Speichel auslöschen kann, aus Schaaffellen und gewissen daraus geschnittenen Stellen, die mit Bleyweiß und Leimwasser überzogen, hernach mit Oele bestrichen sind.

Ferner bereiten die Morgenländer aus der Eselshaut ihren Chagrin, aber nicht allein aus den Häuten der wilden Esel, sondern auch, und zwar meistens, aus den Pferdehäuten, wovon unter dem Artikel, Pferd, mehr gesagt werden wird. Von diesem Chagrin ist aber derjenige ganz verschieden, der aus Fischhäuten zugerichtet wird, und zu Ueberzügen oder Futteralen dient. Das Eselshaar kann gesponnen und zu groben Zeugen verwebt werden.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß auch die Knochen des Esels, wie dessen Haut, etwas härter, als die Knochen anderer Thiere seyn müssen.

Esparsette,

Esper, türkischer Klee, Schweizerklee, Hahnenkammklee, Süßklee, Hahnenkopf, Wiedhopfenkraut, Eselswicken, Stachelheu, Heiligheu, Saintfoin, Gurtriemen, Kleberklee. Hedysarum Onobrychis.

Ueber ein so allgemein bekanntes Futterkraut, das in Sibirien, Frankreich, England, Böhmen, Teutschland, besonders in Thüringen, wild wächst, und nun schon lange von uns künstlich angebauet wird, erwarte man hier keine neue Erfahrungen und Belehrungen. Esparsette ist überhaupt ein nahrhaftes Futter für allerhand Last- Zug- Mast- Milch- und Zuchtvieh. Sie stellet sich einen ganzen Monat früher zur Fütterung ein, als das Gras auf den Wiesen. Die Butter erhält davon einen angenehmen süßen Geschmack, und das Mastvieh, sogar Gänse und Truthühner, werden von den grünen Blättern dieses Futterkrautes fett. Die Esparsette ist zwar bey weitem nicht so einträglich, als der spanische rothe Kopfklee und die Luzerne; allein ihren Vorzug in der Fütterung macht ihr gewiß kein Mensch streitig, weil sie mehr ölichte und weniger wäßrige Theile enthält, als jene. Man kann immer annehmen, daß ein Korb Esparsette eben so viel innern Gehalt bey der Fütterung hat, als zwey Körbe Luzerne, und eben so viel, als drey Körbe rother Kopfklee. Die Esparsette legt vornemlich auf die festen Theile, auf Fleisch und Fett. Sie ist das beste Futter für junges und altes Zucht- Mast- und Zugvieh, und bey geringer Quantität können die Pferde, ohne Körner, besser erhalten werden, als bey Kopfklee oder Luzerne, Gras und Hafer.

Für

Für Milchkühe darf die Esparsette nicht zu alt werden. Man verfüttert sie, wenn sie anfängt zu blühen, und giebt sie den Kühen grün, oder als Heu; aber den Pferden dagegen ist es dienlicher, wenn man sie alt werden läßt, selbst dann, wenn der Saame zu reifen anfängt. Die Kühe fressen sie nicht gern länger, als so lange sie blühet, man müßte sie ihnen denn zu grobem Hexelfutter schneiden. Die Pferde hingegen fressen selbige noch 2 bis 3 Wochen länger, besonders wenn man selbige zuletzt auch schneidet; sie ist ihnen immer halber Hafer und dabey ganzes Heu; was sie den Milchkühen ist, wird sich schon den dritten Tag nach diesem Futter, im Milcheymer zeigen. Von Johanni an füttern manche Landwirthe 5 bis 6 Wochen lang ihre Pferde blos mit Esparsette, entweder wie sie gemähet wird, oder aber zu Hexel zerschnitten. Giebt man nur etwas Hafer hinzu: so können die Pferde bey einem solchen Futter die schwersten Arbeiten verrichten, und nehmen doch sichtbar zu. Eben so nahrhaft ist auch das Esparsettenheu; und gut eingebrachtes Grummet übertrifft kein anderes Futter.

Einen großen Werth erhält die Esparsette durch ihren leichten Anbau, indem sie fast im unfruchtbarsten Lande, auf den höchsten steinigten Bergen, fortkommt; ja, ein gedüngter Acker ihr sogar nachtheilig ist, indem sie zwar in selbigem im ersten Jahre schön und vollkommen wachsen, in den folgenden Jahren aber nicht den Nutzen geben wird, den man sich von ihr in ungedüngtem Lande versprechen kann. Die schlechtesten und zum Ackerbau unbequemsten Felder, kalksteinfelsige Berge, schroffe, steile Anhöhen, die in heissen und trocknen Sommern fast keine Spur von frischem grünen Gras zeigen, verwandelt die Esparsette in die schönsten Wiesen.

Sie schlägt ihre Wurzeln oft über eine Elle tief zwischen Steine und Klüfte der Felsen, um aus der Tiefe ihre Nahrung zu holen. Deswegen verträgt sie die heissesten Sommer, und den Winter fürchtet sie nicht. Alle magere Raine, dürre Wiesen, Heidegegenden, sind ihr anständig. Vorzüglich liebt sie ein kalk- thon- oder mergelartiges, mit vielen Steinen vermengtes Sand- und Letmenfeld, und wie ihr Ertrag von dem mehr oder minder guten und ihr zuträglichen Boden abhängt: so richtet sich auch ihre Dauer nach der Beschaffenheit des tiefern Grundes, worinn sie ihre Wurzel schlägt, und daraus sie ihre Nahrung holt. Sie kann demnach 10 bis 20 Jahre dauern. In Kiesboden kommt sie durchaus nicht fort, auch gedeihet sie nicht in einem nassen, sumpfigen und lettigen Boden, ihre Wurzel fault davon; aber auf einem leichten steinigten Boden, vorzüglich wenn die obere Erdart gering, die untere aber gut ist, und wenn er gegen Mittag schräg ablauft, schlägt sie bewunderungswürdig ein.

Die Esparsette braucht aber Zeit, bis sie ergiebig wird. Im ersten und zweyten Jahre treibt sie mehr in die Wurzel, als in die Höhe. Ist sie aber erst erstarkt: so giebt sie den Sommer hindurch 2, auch 3 Ernten, von welchen die erste die ergiebigste ist. Zu grünem Futter, das ganz dünne auf der Scheuntenne ausgebreitet werden muß, damit es sich nicht erhitze und dem Vieh schädlich werde, wird sie geschnitten, wenn sie anfängt zu blühen: zu Heu aber, wenn sie völlig abgeblühet hat. Aber für dem Viehtrieb muß sie die beyden ersten Jahre sorgfältig bewahret werden, weil die Pflanzen faulen und eingehen, wenn ihre Krone vom Vieh abgebissen oder zertreten wird.

Auch in einem Boden, der einen bis anderthalb Fuß hoch Sand hat, in der Tiefe aber mit einer milden Lehm-

oder

oder anderen guten Erde versehen ist, kommt die Esparsette sehr gut fort; nur aber erst im zweyten Jahre wird man den guten Erfolg der Aussaat gewahr werden, wenn die Wurzeln die gute Erde erreicht haben.

Bey anhaltender nassen Witterung will das Esparsetheu nicht gut trocknen. Man muß es daher auf luftige Böden schaffen, es hier oft behutsam wenden, oder auf dem Heuboden lagenweise mit Stroh vermischen. Alle 6 Jahre einmal die Esparsetäcker mit etwas Dünger zu überstreuen, oder mit Gyps, Mergel, gereicht sehr zu ihrem fernern kräftigen Wuchs. Haben endlich die Aecker 15 / 20 Jahre Dienste geleistet, so werden sie umgerissen, und nun — nicht mit Winterfrucht, welche nie geräth — sondern mit Hafer bestellt. Man kann den Acker noch 4 bis 5 Jahre benutzen, ohne ihn zu düngen, und er wird immer reichlich tragen, weil er durch die Esparsette tief aufgelockert, und durch dieselbe die Fruchtbarkeit aus der Tiefe zur Oberfläche herauf geholt wurde.

Ein Landwirth, der Bienen hält, hat noch einen Beruf mehr, die Esparsette anzubauen, weil sie dem Bienenstande sehr aufhülflich ist. Die Bienen lieben sie sehr, und vor dem Bienenstande kann man den Anfang ihrer Blüthezeit an der Farbe der Wachshöschen gewahr werden.

Wer sehr viel zum Esparsette schickliches, an sich selbst schlechtes Ackerland hat und mehr bauen kann, als er selbst gebrauchet, der kann seinen Acker sehr hoch ausbringen, denn ein guter Acker von 160 □ Ruthen giebt in der ersten Schur des schönsten Kleeheues, das wir haben, 25 / 30 Ctn. à 16 Gr. In der zweyten etwa 8 / 10 Ctn. à 1 Thl. — Abgedroschener Saame, der nie ganz rein von Graß / Saamen ist, kostet der Berliner Scheffel etwan 1 Thlr. — Gestreifter Saame, ganz rein 1 Thl. 8 Gr. Es lassen sich von 1 Acker zu 160 □ R.

12 / 16 Scheffel gewinnen. Auf einen solchen Acker säet man 2 ½ Berliner Scheffel.

Espe,

Aspe, Aespe, Laufespe, Lofesche, Flatteraspe, Beberesche, Aschenbaum, Aspenbaum, Pattelesche, Baberesche, Ratteler, Zitterbaum, Zitterpappel, Klappereschen, Asche, Zitteresche, Flitteresche, Rasseller, Hesse. Populus tremula.

Dieser in allen Ländern von Europa, besonders in den nördlichen Theilen desselben sehr gemeine Baum, wächst auf gutem und schlechtem Boden, und nimmt selbst mit dem allerschlechtesten vorlieb, wo sonst keine andere Holzart wachsen will; doch wächst er weniger gern an Wassern und andern feuchten Stellen, so wie die Pappeln, sondern lieber an Wegen, Zäunen, oder in den Wäldern zwischen den Birken, oder wo ein junger Anflug von andern Bäumen, und wo Luft genug ist. Sein Wachsthum ist so schnell, daß er schon in 5 bis 6 Jahren gutes Zaunholz, in 15 Jahren Fällholz, und in 30 Jahren Stämme von anderthalb Fuß im Umfange, und von 10 bis 15 Fuß Höhe giebt. Sein höchstes Alter ist 100 Jahr; aber bis zum 30sten wächst er am schnellsten, und im 50sten bis 60sten hat er sein Wachsthum vollendet; nachher wird er gern kernfaul oder mulmicht, und ist zu nichts mehr zu gebrauchen. Sobald er also seine Vollkommenheit erreicht hat, muß er gefällt werden. Seine Wurzel breitet sich weit, oft 24 Fuß weit aus; er dient daher gut zur Bepflanzung der Sanddünen, um den Flugsand zu befestigen.

Die

Die Espe schickt sich gut zu verzierenden Pflanzungen sumpfiger Plätze, auch niedrigen und frey liegenden Gebäuden geschwind Schutz und Schatten zu verschaffen. Aber zu Hecken taugt sie nicht, weil das Wild den Blättern und Knospen stark nachgehet. Sie vermehrt sich von selbst sehr stark, sowohl durch ihren im April und May umherfliegenden Saamen, als auch durch die große Menge hervorkommender Wurzelbrut, wenn der Baum abgeholzt worden. Besonders findet sich an Orten, wo in den Fichthaiden Reviere ausgebrannt sind, ein reichlicher Aufschlag von jungen Espen ein. Man kann auch der Aussaat durch Kunst zu Hülfe kommen, wenn man im April Zweige mit Saamenzapfen abhauet, und hin und wieder in die Erde steckt, da denn der Saame nachreift und vom Winde umhergetrieben wird. Man hat zugleich die besondere Bemerkung gemacht, daß da, wo ein Kohlenmeiler gestanden, eine außerordentliche Menge Brut von der Espe zum Vorschein gekommen. Wahrscheinlich ist diese Brut nicht vom Saamen, sondern vielmehr von den vielen Wurzeln, die nahe an der Oberfläche der Erde herumlaufen, aufgegangen. Die Vermehrung durch Setzstangen oder Stecklinge, will nicht immer gut gerathen.

Das Espenholz ist weiß, glatt, leicht und weich, dabey aber zähe und fein gewässert. Im Wetter hat es wenig Dauer, dient daher nicht zum Bauen, doch ist es im Trocknen, im Innern der Häuser, zu gebrauchen, wenn der Stamm gesund, gerade, hoch und stark ist. Man will sogar beobachtet haben, daß das Espen- und Pappelholz eine den Eichen gleich kommende Härte bekomme, wenn es frisch gehauen, verarbeitet

werde. Wo es indessen keine Fichten und Tannen giebt, da ist man gezwungen, es zum Bauen zu verwenden; im Wasser aber hat es gar keine Dauer. Da hingegen ist es zum Ausstaken der Wände sehr gut, weil es der Lehm vor Fäulniß sichert. Es dient ferner zu Bretern bey Belegung der Fußböden und Vertäfelung der Zimmer, weil es sich weder wirft noch reißt. Doch soll es aber auch die Wanzen leicht nach sich ziehen, daher es einige auch Wanzenholz nennen. Es dient ferner zu allerley Nutzholz, als zu Eggebalken, zu Querhölzern und Keilen zur Befestigung der Faßböden; zu schlechten hölzernen Schuhen; zu Brunnenröhren, wozu man es nach den Kiefern für das beste Holz hält, wenn es vom April bis Junius gefällt, sogleich gebohrt und in die Erde gelegt wird. Ferner zu Faschinen, wozu es wegen seiner Vervielfältigung und wegen seines schnellen Wuchses den Weiden noch vorzuziehen ist. Dann werden aus den geraden Stämmen die besten Schindeln verfertiget, welche sehr lange dauern und fast unverweslich seyn sollen. Die Sattler brauchen es zu ihren Sätteln. Man macht davon Backtröge, Muldenlöffel, Kellen, Absätze unter die Schuhe. Die Tischler, Drechsler, Bildhauer, Büchsenschäfter, verfertigen daraus Bilderrahmen, Figuren, Holzschnitte, Flinten- und Pistolenschäfte, Schüsseln, Büchsen, Teller, Trinkgeschirre u. dergl., wozu es wegen seiner Weiße von den Drechslern besonders gern genommen wird. Außerdem noch werden in Rußland eine unzählbare Menge Körbe, zum Gebrauch des gemeinen Mannes, aus diesem Holze gemacht, wozu in Moskau ein besonderer Markt ist, der auch seinen Nahmen davon hat. Endlich dient dies Holz noch, den Ziegeln eine bläuliche Glasur, mehrere Dauerhaftigkeit, und ein

schie-

schieferfarbenes Ansehen zu geben, wenn man selbige mit frischgehauenem Espenholze brennt.

Aber als Brennholz betrachtet, ist das Espenholz ein sehr schlechtes Holz, es brennt schnell hinweg, giebt wenig Hitze, läßt eine schlechte Asche zurück, und ist nicht viel besser, als Weidenholz. Die Kohle ist sehr weich, leicht, an Güte den Fichtenkohlen gleich; doch etwas fester und besser von völlig ausgewachsenen Bäumen, als von jungem Holze; auch sind sie besser, als die Pappelholzkohlen, geben aber doch weder eine starke, noch lange anhaltende Hitze. Sie verhalten zugleich gar leicht Feuer, und können zu großem Unglück Gelegenheit geben. Indessen taugen doch diese Kohlen, wegen ihrer Leichtigkeit, sehr gut zum Schießpulver.

Wir haben zwar das Espenholz als ein geringes Feuermittel beschrieben; allein bey dem immer mehr zunehmenden Holzmangel, dürfte man doch besonders diejenigen Holzarten, die von Natur einen schnellern Wuchs haben, einiger Aufmerksamkeit würdigen. Die Espe ist zeither mehr verachtet, als beliebt gewesen, weil man weiß, es ist ein schlechtes Brennholz. Aber schlechtes Brennholz ist doch besser, als gar keins, wenigstens könnte eine größere Quantität, die mindere Qualität gar leicht ersetzen; zumal da dasselbe nicht ganz ohne anderweitigen Nutzen ist. Hierzu kommt, daß der Anbau dieses Holzes auf einem Boden möglich ist, der gleichsam alles versagt, denn wo keine Espe wächst, da hört die Natur ganz auf zu wirken. Es wäre daher zu wünschen, daß die vielen wüsten todtsandigen Flecke, auf welchen weder Holz noch Gras wächst, zum Anbau des Espenholzes angewendet, und als lebendiges Holz durch Abholzen von 12 bis 15 Jahren, früher oder später, je nachdem der Aufwuchs durch

bessern oder schlechtern Boden befördert werden kann, oder auch als Kopfholz, das alle 3 bis 4 Jahre, wie die Weiden, sehr gut geköpft werden kann, benutzt würden. Auf diese Weise dürfte so viel bis jetzt ungenutzt liegender Boden einen verhältnißmäßigen Vortheil gewähren, und auf jeden Fall den Holzmangel in etwas abzuhelfen vermögend seyn.

Wir sind noch nicht durch mit unserer Espe, es ist noch einiger guter Nutzen anzuzeigen. Ihre Rinde, welche glatt, grünlichtgrau ist, aber nach vollendetem Wachsthum, von unten auf 8 bis 10 Fuß hoch berstet, wie bey der Birke, wird nicht nur von den Rothgerbern mit unter die eichene Rinde zum Gerben gebraucht, sondern sie ist auch die liebste Nahrung des Bibers, so wie sie denn auch den Hirschen, Rehen, Schaafen, Ziegen und andern Thieren sehr angenehm ist. Das Wildpret liebt dieses Holz über alles, es läßt es nicht wohl aufkommen; denn im Winter knuppert es beständig daran, und verdirbt die jungen Stämme. In harten Wintern, und bey sehr tiefem Schnee, werden daher die Espen umgehauen, damit das Wildpret sich daran ätzen könne.

Die Espenrinde wird oft zu Lichtspänen oder Schleißen angewendet, denn sie brennt mit einer hellen Flamme. Auch soll die bräunliche trübe und sehr bittere Brühe dieser Rinde, durch Zusätze, verschiedene brauchbare Farben geben. Auch das Laub der Espen, sammt den jungen Zweigen und Knospen, wird von Hirschen, Rehen, Schaafen, Ziegen, Milchkühen und allem Rindvieh, sehr gern im Winter gefressen, wenn sie im Schatten wohl getrocknet sind. Sogar die Pferde befinden sich wohl dabey, und man erspart bey diesen dadurch das halbe Futterkorn. Im Artikel Baumlaub,

im ersten Bande, habe ich über diese Laubfütterung bereits mehr gesagt.

Endlich geben uns auch die Blumenkätzchen unserer Espe eine Wolle, die, wenn sie vermittelst eines Fachbogens von den Saamen gereiniget ist, uns eine Baumwolle, die der ächten Baumwolle sehr nahe kommt, verschafft, die, in Verbindung mit andern Produkten, gesponnen werden kann, und aus welchen man Strümpfe, Mützen, allerley Zeuge, auch Hüte, Papier, verfertiget. Die bekannten Schäfferischen Versuche mit der sogenannten teutschen Baumwolle, die noch nicht ihr Ziel erreicht haben, verdienten doch in der That von thätigen Patrioten weiter fortgesetzt zu werden.

Essig.

Von jeher war der Essig ein gesundes, angenehmes und hervorstechendes Würzungsmittel vieler unserer Speisen; er diente zur längern Dauer des Fleisches, besonders des Wildprets, um es für Fäulniß zu bewahren, mürber zu machen und ihm den wildrigen, doch manchem Menschen nicht unangenehmen Geschmack zu benehmen; man bediente sich desselben zum Einmachen der Früchte und Zugemüße; es ist genug, wenn wir wissen, daß der Essig zu allen Zeiten in unsern Küchen unentbehrlich war. Aber auch in der Medicin behauptete er schon lange einen ansehnlichen Rang. Wer weiß es nicht, daß er zu den heilsamsten Arzneyen angewendet wird? wer kennt nicht seine Fäulniß widerstehende Eigenschaft, wenn wir uns desselben auch äußerlich bedienen? Kein Seefahrer wird eine weite Seereise unternehmen, ohne sich mit einer beträchtlichen Menge Essig zu versorgen, theils die Gesundheit der Schiffsbewohner zu sichern, theils auch Verdeck, Raum und Kajüten wöchentlich

lich einigemal damit auszuwaschen. Zu eben dem Entzweck bedient man sich desselben in den Hospitälern, um die faulen Ausdünstungen zu zerstreuen; man besprengt die Kranken- und Wohnzimmer damit, besonders bey Epidemien, um die verdorbene Luft zu verbessern; man braucht ihn selbst als Räuchermittel, zu dem nemlichen Entzweck, aber nicht auf glühende Eisen oder Steine gegossen, als wodurch er mehr Schaden als Vortheil stiftet, sondern man läßt ihn in flachen offenen Gefäßen in gelinder Wärme blos abdünsten. Die Seidenwürmer werden vor Krankheit bewahrt, wenn man ihr Zimmer wöchentlich einigemal damit besprengt. Der sorgsame Landwirth wird bey außerordentlicher Hitze seinen Schnittern als Labung und zu Erhaltung ihrer Gesundheit, zuweilen Essig mit Wasser vermischt geben. Die Fische, die in süßen Wassern leben, verlieren ihren Schlammgeschmack, wenn man ihnen ein wenig von dieser Säure zu verschlucken giebt. Und von welchem Nutzen ist nicht der Essig für manche Künstler und Handwerker zu ihren Arbeiten? wie viel lebhafte Farben und glänzende Schattirungen verdanken wir nicht dieser Säure? Ich höre auf, eine allen Menschen so wohlthätige Flüssigkeit anzupreisen, die uns so viel wesentliche Dienste leistet.

Es würde eine sehr überflüßige Bemühung seyn, wenn ich hier wiederholen wollte, was schon in tausend Schriften wiederholt ist, wie man die vielen Arten Essige, als Weinessig, Getreideessig, Reigenbieressig, Branntweinessig, Obstessig, Honigessig, Molkenessig, Rosineneissig, destillirten Essig, concentrirten Essig, Blumen- und Kräuteressig, Himbeer- Heidelbeer- Kirschessig, und wie sie alle Namen haben mögen, verfertigen soll, da es gewiß keine Hausmutter giebt, die nicht

einen

einen nach ihrem Bedarf guten Hausessig zu bereiten weiß. Eben so wenig habe ich Ursache, der mancherley Essigmütter zu gedenken. Doch will ich die vorzüglichsten hier in Erinnerung bringen, und dann überhaupt einige nicht allgemein bekannte, Erfahrungen und Regeln, den Essig betreffend, mittheilen.

Eine gute Essigmutter giebt: eine ganz warme Semmel, oder ein Stück frischgebackenes warmes gesäuertes Brod, das man in sehr scharfen Essig ganz voll saugen läßt, und in die Flüssigkeit legt, die man zu Essig machen will. Eben so gut ist gestoßener Weinstein, den man mit scharfem Essig einteiget, Kügelchen daraus macht, diese trocknet; dann wieder stößt, abermals mit Essig einteiget, die Kügelchen trocknet, und das noch einigemal wiederholt, wo man denn ein sehr gutes säurendes Ferment bekommt. Die Essighaut giebt zwar auch eine Essigmutter, wenn sie zu Boden sinkt, aber so lange sie oben auf liegt, verhindert sie die Ausdünstung, und den Zutritt des Sauerstoffs aus der atmosphärischen Luft, giebt also Veranlassung zum Umschlagen des Essigs; weshalb es zweckmäßiger ist, diese Haut wegzunehmen. Dagegen leistet recht saurer Sauerteig, den man mit klein geschnittenen Meerrettig einknetet, kleine Kugeln daraus macht, sie im Ofen bäckt, und ins Essigfaß legt, mehrere Dienste. Ferner, Rosinenstengel oder verdorbene Rosinen, mit Sauerteig vermengt und mit scharfem Essig angefeuchtet, geben ein sehr gutes Ferment. Man kann auch zerstoßenes frisches Weinlaub, oder abgebeerte Weintraubenstiele hinzufügen. Oder, man nimmt unreife Weintrauben, so viel man will, zerstößt sie, preßt den Saft aus, und trocknet selbigen, sämmt den ausgepreßten Trauben in der Sonne, oder auf einem warmen Ofen. Von diesen eingetrock-

neten

neten Trauben giebt ein Pfund zu 12 Maaß (2 Pfund das Maaß) Wein in der Wärme den besten Essig. Man kann dies Mittel auch zum Weißbier brauchen, aber der Essig wird nicht so gut, und hält sich nicht sehr lange. Nimmt man aber eingekochten, und mit Wasser dann verdünnten Birnsaft zu diesem Ferment: so bekommt man einen Essig, der das Mittel zwischen jenen beyden hält. — Es giebt noch manche andere Mittel, als: geröstete Erbsen mit Sauerteig, verwandeln gesottenes und wieder kalt gewordenes Bier schnell in guten Essig. Daß braunes Bier zuvor durch öfteres Eintauchen eines glühenden Eisens von seinem Hopfengeschmack befreyet werden muß, habe ich wohl nicht nöthig zu erinnern; so wie es auch überhaupt gut wäre, wenn man von allen zu Essig bestimmten Bieren zuvor die schleimigen Theile durch hinzugeschüttete, gepülverte, gut ausgeglühete Holzkohlen, absonderte, wodurch der Essig mehr Haltbarkeit bekommen würde. Denn eben diese schleimigen Theile, wenn sie in zu großer Menge vorhanden sind, verursachen das so häufige Umschlagen und Kahnigwerden des Biereſſigs. — Ferner ist ein gut Ferment: ein Quentchen Honig mit 4 Maaß Wasser und 1 Maaß Wein gesotten und ins Essigfäßchen gethan. Oder: Welsche Nußbaumwurzel in Wein gethan, macht ihn bald zum Essig. Oder: man röste Gerste in einer Pfanne, und wenn sie anfängt schwarz zu werden, lege man sie in Wein, in 2 Tagen ist er guter Essig. Oder: man röste Roggenbrod in einer Pfanne, und lasse es mit Wein nicht ganz darinn sieden, thue den Wein dann in ein Gefäß: so hat man in etlichen Tagen einen guten Essig, u. s. w.

Wenn wir aus Wein, es sey ein trüber, oder ein solcher, der umschlagen will, oder auch ein junger Wein,

Essig machen, so dunstet er allemal die in sich enthaltenden geistigen Theile aus, was durchaus geschehen muß, wenn er zu Essig werden soll. Aber diesen ausdünstenden Weingeist, welcher verloren gehet, können wir gewinnen, wenn wir allen zum Essig bestimmten Wein zuvor in eine wohl verzinnte Blase thun, und ein Zehntheil, z. B. von 20 Maaß Wein, 2 Maaß, abdestilliren. Diese 2 Maaß Weingeist (Spiritus vini) sind reiner Gewinn, das abgekühlte Residuum in der Blase giebt dann den besten Essig, wenn eine Essigmutter hinzugethan wird, und er wird früher dazu gelangen, als ohne vorhergegangene Destillation.

Ein sehr guter Weinessig läßt sich auch aus grünem Weinholze und Weintraubenstielen verfertigen, die eigentlich hier als Ferment zu betrachten sind. In zwey große Eichenholzfässer legt man einen Fuß hoch vom Boden einen hölzernen Rost oder eine geflochtene Horde. Hierauf legt man grünes Weinholz, und darauf Weintraubenstiele, und zwar so hoch, daß nur ein Fuß hoch Raum im Fasse bleibt. Nun gießt man den zum Essig bestimmten Wein hinein, so daß das eine Faß ganz voll, das andere aber nur halb voll werde. Beyde lasse man 24 Stunden ruhig stehen. Dann fülle man die halbvolle Tonne mit dem Safte der ganz vollen Tonne voll, und diese letztere bleibt nun nur halb voll. Nach 24 Stunden macht man die nemliche Veränderung, und so wechselt man mehrmals, so, daß niemals eins von den beyden Fässern länger, als 24 Stunden, voll bleibt. Am zweyten oder dritten Tage wird in dem halb vollen Fasse die Gährung anfangen und darinn eine merkliche Hitze entstehen, die sich nach und nach täglich vergrößert. In dem vollen Fasse hingegen wird um diese Zeit die Hitze und die Gährung gedämpft.

Dieses Verfahren wird so lange fortgesetzt, bis zuletzt die Hitze auch im halbvollen Fasse unterdrückt und die Gährung ganz unterbrochen ist. Wenn nun der Essig auf solche Weise zubereitet worden: so wird er in wohl verwahrten Fässern aufbewahret.

Um in der Geschwindigkeit Weinessig zu machen, soll man eine Essigmutter dörren und pulverisiren, das Pulver aber zum Gebrauch aufheben. Wenn man nun davon ein paar Messerspitzen voll in ein Stengelglas voll Wein thut: so hat man sogleich den besten Essig. Dies Mittel würde auf Reisen gute Dienste thun.

Um den Weinessig bald sauer zu machen, thue man ein wenig Sauerteig, oder unreife Mispeln hinein. Einige sieden ihn auch ab. — Eine andere Weise, geschwind Essig zu machen, ist diese: In ein Maaß Wasser und ein Maaß Wein, werfe man 6 Loth Roggen; Hausbrod. Dieses lasse man an einem warmen und temperirten Orte acht Tage zugedeckt stehen. Dann filtrire man den Essig durch ein Tuch in ein ander Geschirr, und verwahre denselben zum Gebrauch im Keller. Dieser Essig ist von gutem Geschmack, und wird noch saurer, wenn man noch etwas mehr Wein nimmt: er erfordert wenig Bemühung, und im Sommer ist er in drey Tagen fertig. Er hat auch das Gute, daß er nicht verdirbt.

Aus Wasser Essig zu machen, wie so manche Arkana unter diesem Titel verkauft worden, ist plattersdings unmöglich. Nur dann wird Wasser zu Essig, wenn man einen Körper mit dem Wasser verbindet, in welchem die ganze Menge der Säure befindlich ist, die man hernach im Wasser findet. Hierher gehören folgende Compositionen:

In ein halbes Ankerfaß, in welchem Wein befindlich gewesen, thut man 10 Maaß (à 2 Pfund) Wasser, ein halb Maaß Branntwein, und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, oder statt dessen, zwey Eßlöffel Honig, schüttele es wohl durch einander, und besonders sehe man darauf, daß der Zucker oder Honig wohl zergehen, und nicht unaufgelößt auf dem Boden liegen bleiben. Das Faß setze man an einen warmen Ort, im Sommer an die Sonne, im Winter aber in die Stube oder hinter den Ofen, oder auch auf den Feuerheerd; nach 3 Monat, zuweilen auch früher, bekommt man so 7 bis 8 Maaß Essig, der dem Weinessige an Farbe und Geschmacke gleicht. Ist derselbe auf Flaschen gezogen: so kann man das nemliche Faß sogleich von neuem anfüllen. Man kann auch eben sowohl andere Gefäße dazu nehmen, nur muß immer die obige Proportion der Ingredienzien beybehalten, und das Gefäß nicht viel über die Hälfte angefüllt werden, weil der Essig längere Zeit braucht, ehe er vollkommen wird, wenn man zu viel hinein thut.

In einem vollkommen guten Essig muß die Scheidung aufs Höchste getrieben seyn; das heißt: der Essig muß in den möglichst schärfsten Zustand versetzt, alle vorhandene Säure vollkommen entwickelt, und von den groben schleimichten Theilen befreyet seyn. So lange er auf der Oberfläche eine Schleimhaut ansetzt, und ein trübes molkiges Ansehen hat, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß die gänzliche Abscheidung der schleimichten Theile noch nicht erfolgt ist, und er also noch nicht den höchsten Grad von Säure erlanget hat. Es muß daher der Essig eine helle Farbe haben, er muß leicht fließen, rein sauer schmecken, eben so riechen; weder auf den Lippen, noch auf der Zunge brennen,

und die Zunge wenig oder nicht stumpf machen. Ein Essig, der diese Proben aushält, ist gut, er mag nun aus Wein, Cider, Bier, Honig, Möhren, Kartoffeln, Pastinaken oder andern Zuckerwurzeln bereitet seyn.

Alle Essige lassen sich auf lange Zeit gut aufbewahren, wenn man ihnen die fernere Gährungskraft benimmt. Um dies zu bewirken, fülle man ihn in Bouteillen, setze diese in einen Kessel mit Wasser über Feuer, lasse dasselbe eine halbe Stunde oder etwas länger stark kochen, und gieße ihn dann in andere Bouteillen. Ein solcher Essig dauert mehrere Jahre, sowol in freyer Luft, als in halb gefüllten Bouteillen, ohne schleimig zu werden; und die Apotheker können ihn, statt des gemeinen Essigs, zu den zusammengesetzten Essigen brauchen, die sonst ohne einen destillirten Essig trübe werden und umschlagen. Ueberhaupt muß jeder Essig an trockenen Orten verwahrt, und wie der Wein, äußerst reinlich und sorgfältig gewartet werden. Alle übelriechende Sachen müssen daher von ihm entfernt werden, weil gerade das oft die Hauptursache ist, warum der Essig diesem oder jenem nicht gerathen will. Man muß demnächst die Gefäße von Zeit zu Zeit vollfüllen, und diese in kühlen und luftigen Kellern aufbewahren, weil der Essig sonst leicht trübe und kahnig wird.

Eine höchst wichtige Regel, die schon tausendmal ist geprediget worden, muß ich gleichwohl unsern Hausmüttern wiederholen: keine Säuren, es sey Essig, Milch, überhaupt keine Speise, in kupfernen Kesseln kalt werden zu lassen. Schon das Kochen in unverzinnten Kesseln ist bedenklich, doch immer weniger gefährlich, wenn das Gekochte schnell genug ausgeschüttet wird. Alle Säuren werden in Kupfer, Zinn und Bley,

folglich auch auf zinnernen Tellern, die ohnedem viel Bley enthalten, zu einem zuckersüßen Gift, welcher die schrecklichsten Krankheiten, wenigstens gewisse Auszehrung, zur Folge hat.

Im Artikel, Birke, habe ich bereits angezeigt, daß man aus deren Saft auch einen Essig bereiten könne. Mit der Bereitung desselben will ich gegenwärtigen Artikel beschließen. Man kocht 36 Quart Birkensaft in einem Kessel, bis ein Drittheil davon verdünstet ist. Zu den noch übrigen 24 Quart thut man 6 Pfund Honig, der zuvörderst in einer Kanne etwas braun geröstet ist, oder eben so viel ordinairen Zucker, oder auch Syrup, und läßt den Liquor noch einige Minuten sieden. Sodann schüttet man in ein mit gekochtem Weinessig wohl durchsäuertes Weingefäß, das etwa 30 Quart hält, eine halbe Metze Rosinenstengel, nebst anderthalb Pfund schlechten Rosinen, und 2 bis 3 Loth Weinstein. Auf diese Species gießt man den siedend heißen Birkensaft in das Gefäß, und läßt denselben darinn erkalten, ohne das Faß zu verspünden. Wenn die Flüssigkeit erkaltet ist, spündet man das Gefäß zu, und setzt es an einen Ort, wo Luft und Sonne es treffen; dabey rüttelt man das nicht völlig angefüllte Faß täglich einmal, damit die Gährung unterbrochen werde, und recht langsam vor sich gehe. Nach 3 Monaten gieße man das Klare von den Rosinenstengeln ab, schütte den Bodensatz aus, spühle das Gefäß mit scharfem heiß gemachten Essig aus, und gieße den Liquor wieder hinein, stelle das Gefäß auch wieder an die Sonne. Nun wird alle Woche nur zweymal geschüttelt, und nach 4 Wochen der Liquor abgeklärt, das Faß mit Essig ausgespühlt, der schon etwas säuerliche Essig wieder hineingegossen, und wieder an seinen Ort gestellt. Dieses wiederholte Ab-

klären und Wiederhinstellen setze man so lange fort, bis der Essig recht sauer und völlig klar worden, welches selten vor dem siebenden Monate zu geschehen pflegt. Dieser Birkenessig hat einen vortrefflichen scharfen Geschmack, und kommt auch an Klarheit, Farbe, dem wahren Weinessig völlig gleich. Ein Berliner Quart kommt nicht höher, als einen bis anderthalb Groschen zu stehen.

Estrich.

Ein von eingeweichtem Gypskalk gegossener Fußboden. Wie er zu bereiten sey? Was für Kalk dazu genommen werden müsse? u. dergl. m. soll hier nicht gelehrt werden. In die Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel gehört indeß Folgendes vom Estrich.

Ob es gleich für das Auge schöner und vielleicht auch der Gesundheit der Bewohner angemessener ist, die Wohnzimmer mit Dielenböden zu versehen: so soll man doch alle übrige Räume mit Estrich belegen; weil 1) es nicht selten der Fall ist, daß Dielenböden den Schwamm in ein Gebäude bringen; 2) weil sich die Früchte, dieser hauptsächliche Gegenstand des landwirthschaftlichen Handels, viel besser auf Estrichböden, als auf Dielenböden halten; 3) weil, wenn Böden über Viehställen angelegt werden müssen, der Estrich keine Wärme und keinen Viehbrodem hindurch lässet, wie die Dielenböden thun; und 4) weil ein Dielenboden von unten auf kann angebohret und Frucht entwandt werden, welches mit Estrich so leicht nicht möglich ist; 5) endlich ist auch der Estrich wegen seiner längeren, gleichsam ewigen Dauer, viel vortheilhafter.

Ey.

Dieses landwirthschaftliche Product des Federvieh es ist von vielfältigem Nutzen. In jeder Haushaltung werden, Jahr ein Jahr aus, Eyer mit Nutzen verbraucht und es bleiben ihrer in großen Haushaltungen doch noch genug zum Verkaufe übrig. Denn, das mit ein kluger Landwirth Alles bestens benutzen möge, muß er, um der Körner willen, die auch bey aller Vorsicht verzetteln, so viele Hühner, als möglich, halten, und diese zwar um der Eyer willen. Denn theils sind die Hühner-Eyer bey weitem die besten; theils legt auch jede Henne im Durchschnitte zum wenigsten Ein Schock Eyer, und da man bey 30 Stück Hühnern, nur höchstens 30-40 Stück Eyer zur jährlichen Zuzucht braucht, so hat man gegen 30 Schock Eyer zur Ausbeute. In der wohlfeilsten Zeit, d. h. in den Frühlings-Monaten, da sie sich nicht halten, sondern bald bös oder faul werden, kostet 1 Schock 10-12 gr. Im Herbste und Winter dagegen 20 gr. bis 1 Rthlr. Eine gute Hausmutter giebt ihrer Familie in jener Zeit der Wohlfeilheit, so oft es angehen will, Eyerspeisen, die sie dann wieder im Herbste und Winter einschränkt.

Vom August an werden sie dauerhafter, und die im September und October gelegten halten sich bis zum Februar, wenn sie in Asche oder Häckerling so gepackt sind, daß sie sich nicht berühren, und in einer gemäßigten Wärme stehen, daß sie nicht erfrieren. Wer sie so gut aufzubewahren verstehet, wird sie um Weihnachten am besten bezahlt kriegen.

Von jeder Zuchtgans kann man auch die 2-3 ersten Eyer verbrauchen, besonders, wenn sie über ein Dutzend legt, weil jene erstern vielmals nicht fruchtbar sind.

Man rechnet ein Gänse-Ey gegen drey Hühner-Eyer.

Von Enten und Puthühnern kann man von jedem Stück gewiß erst 20-30 Eyer verbrauchen, und sie werden ihrer doch noch genug zur Brut legen. Man rechnet jedes derselben gegen zwey Hühner-Eyer. Doch ist zu merken, daß diese dreyerley Eyer nicht gut bloß abgesotten können genossen werden, weil sie etwas wilderich schmecken. An Speisen gequirlt, sind sie aber gut.

An einem Ey ist alles zu gebrauchen, Schale, Dotter und Weiß-Ey, wie Folgendes zeigt:

a) Eyerschalen.

Wohl wenige unserer Hausmütter, die jährlich so viel Schock Eyer an die Speisen ausschlagen, denken daran, daß die Schalen der Eyer, die sie gewöhnlich, als unnütz, wegwerfen, gleichwohl mancherley Nutzen haben. Die Materie dieser Schalen ist eine sehr feine Erde, welche absorbirend und in den Säuren auflöslich ist. In sorgfältigen Haushaltungen sammelt man selbige für das Aschenmagazin, und pülvert sie in glühenden Aschenhaufen. Die Hausmutter, die diesen Vortheil kennt, wirft sie, wie sie ein Ey ausgeschlagen hat, auf den Herd in den Aschenhaufen, oder im Winter im Stubenofen, und erleichtert sich bey der Bleiche und beym Waschen dadurch ihre ländlichen Arbeiten. Denn die Substanz der Eyerschalen verbessert die Asche für die Bleiche und Seifensiedereyen, und die daraus bereitete Lauge reinigt das eingeschwärzte Linnen besser vom Unrathe. — Den jungen Kühen wird ihr besseres Gedeihen befördert, wenn man ihnen Eyerschalen, besonders aus den Nestern der Bruthennen, unter das feuchte Futter hackt. — Enghälsige Gläser und Bou-

teillen

teillen werden sehr rein, und von dem alten Schleim, Wein- und Wasserstein nach und nach befreiet, wenn man etwas Wasser und klein gemachte Eyerschalen hinein thut, und sie damit wohl schüttelt. — Die gepülverten Eyerschalen dienen zur Reinigung der Zähne, entweder für sich allein, oder in Verbindung mit noch andern Mitteln. — Wenn man die Eyerschalen vier Tage in starkem weißen Weinessig beizt, sie dann wäscht, trocknet und stößt, endlich auf dem Farbestein reibet: so bekommt man die Eyerschalenkreide zur Malerey; oder man zerstampft die Schalen, reibet sie, und siedet sie mit ungelöschtem Kalk und Wasser rein von ihren Hefen und seihet sie durch; da man denn das Waschen und Reiben so lange fortsetzt, bis das Wasser ganz klar abläuft; den reinen Teig trocknet man denn an der Sonne, oder in einem reinen Ofen, wo man eine zum Fresko- und Pastellmalen sehr angenehme weiße Farbe bekommt. — Die Töpfer bestreuen ihre Ofenkacheltafeln mit gebrannter Eyerschale, damit sie auf der Form nicht ankleben. — Zu den Sanduhren wird aus diesen Schalen der feine Sand bereitet. Auch verfertiget man Tabackspfeifenköpfe daraus.

b) Eygelb. Eydotter.

Der Gebrauch des Eygelbes, so wie auch des Eyweißes in der Küche, ist zu bekannt, als daß sich darüber noch etwas sagen ließe. Hier ist nur die Rede vom mechanischen Gebrauche desselben, der beym Eyweiß, davon im gleich folgenden Artikel gehandelt werden wird, größer ist, als beym Eygelb. Beym Backen befördert dasselbe die Gährung, und dient dazu, dlichte oder fette Sachen mit einer wässerigen genau zu vereinigen, wenn jene

zuvörderst mit dem Eydotter unter einander gerieben werden, ehe das Wässerichte hinzu gethan wird. So z. B. giebt frische Kuhmilch mit Bier vermischt, über dem Feuer ein zähes Wesen, das der genauen Vereinigung widerstehet; sobald aber ein Ey darunter gequirlt wird, vereinigt sich das Bier und die Milch zu einem ganz flüssigen Wesen. — Das Eygelb dient auch zu Herausbringung der Fettflecke aus seidenen Zeugen, der Schuhwachs- und Wagenschmierflecken aus allerley Zeugen, wovon im Artikel, Flecken auszumachen, vielleicht mehr vorkommen wird.

Unzer empfiehlt, bey heißem trockenen Wetter das mit Zucker abgeriebene Eygelb in einem Maaß Wasser zu zerlassen, mit einem Glase Wein und etwas Zitronensaft zu vermischen, und als ein nahrhaftes Getränk zu trinken. Auch bey Nervenfiebern und zur Stärkung der Wiedergenesenden ist dieser Trank dienlich; wie denn zu der letztern Absicht ein Kraftbrey aus dem Eydotter, mit einem Borstorferapfel, Zucker, Zimmt, Muskatenblüthe und Wein sehr anempfohlen, und besonders den Kindern heilsam erachtet wird.

c) Eyweiß.

Außer der Küche, ist der technische Gebrauch des Eyweißes folgender: In den Zuckersiedereyen braucht man es zur Raffinirung des Zuckers, wenigstens des feinsten Zuckers, denn zu den geringern Sorten bedient man sich anjetzt des Ochsenblutes. So bedienen sich auch die Destillateurs des Eyweißes, zur Abklärung ihrer mit Zucker versüßten Liquere. Die Conditor brauchen es, um das Sieden des Zuckers zum Faden zu bewirken. Die Buchbinder vermischen es mit zweymal so viel Wasser und ein wenig Salz, und quirlen es

wohl

wohl unter einander. Um nun Bücher auf dem Schnitt zu vergolden, bestreichen sie den Schnitt mit in Wasser gerührtem Umbra, lassen es trocknen, überstreichen es mit gedachtem Eyweiß, legen sogleich die Goldblättchen darauf, und wenn es trocken ist, poliren sie die Vergoldung mit einem Zahn. Die goldenen Buchstaben auf Bücher zu bringen, legen sie die Form oder den Buchstaben auf Kohlen, während der Zeit bestreichen sie das Leder mit Eyweiß, legen Goldblättchen darauf, drücken den heißen Buchstaben ein, und wischen das übrige Gold, so vom Buchstaben nicht angedrückt worden, mit Baumwolle ab. — Das Eyweiß macht auch schon für sich allein einen sehr weißen und glänzenden Firniß, den man auf mancherley Sachen, besonders auf Tafeln, bringt. — Mit frischem Käse, ungelöschtem Kalk und recht klar geriebenem Sandstein, macht das Eyweiß einen sehr guten kalten Steinkütt, der die zusammengekütteten Stücke, als von Porzellan u. dergl. in wenig Minuten eisenfest macht. — Man bedient sich des Eyweißes auch als eine Probe reiner Verzinnung, und bey vielleicht noch hundert andern Arbeiten der Künstler.

Was nun sonst über die Eyer überhaupt und in ökonomischer Hinsicht zu sagen ist, wird man unter Ente, Gans, Huhn, Putthuhn, angezeigt finden.

F

Fabriken und Manufacturen.

Ein jeder Mensch ist in gewissem Betracht Fabrikant, Manufacturist und Kaufmann, wir alle arbeiten, um unsern Lebensunterhalt zu erwerben, der Eine mit Hülfe seiner Hände, der Andere mit Hülfe seines Kopfes. So lehret uns der Prediger die Religion, der

Rechtsgelehrte vertheidiget unsere Rechte, der Arzt sorgt für unsere Gesundheit, indeß der Taglöhner uns durch seiner Hände Arbeit dient; alle sind Kaufleute, keiner arbeitet umsonst, das Ziel ihrer Arbeit ist, Brod. Wir, als Landwirthe, bauen und erziehen, durch und vermittelst der Erde, alles, was das Thierreich, das Pflanzenreich, die Mineralien geben können. Diese natürlichen Producte überlassen wir Andern, die selbige zum Theil und nach den Bedürfnissen der Menschen verändern, verbessern, und zu mehrerm Gebrauch tüchtig machen. Unser Hauptentzweck ist also, unsere Arbeit und Mühe belohnt zu sehen, und so sind auch wir Kaufleute, indem wir den Ueberfluß unserer Producte verkaufen.

Aber diesen unsern Ueberfluß auf die sicherste, beste Weise zu nützen und zu verkaufen, erfordert Klugheit, wir müssen verstehen und beurtheilen können, ob wir unsere Producte roh oder veredelt verkaufen sollen. Wie sie veredelt, wie jedes Product benutzt werden kann, lehrt dieses Buch. Finden wir die Veredlung für uns vortheilhaft: so verbinden wir unsere Landwirthschaft mit Fabriken, die freylich, und aus vielen Gründen, mit wenigerer Beschwerde in Städten zu errichten sind, als auf dem Lande, aber doch auch hier zum Theil, und nach Beschaffenheit der Umstände, gar wohl bestehen können. Ich habe in der Einleitung zum ersten Bande bereits ausführlicher darüber gesprochen; ich muß bitten, sie noch einmal zu lesen, um eine Wiederholung hier zu sparen. Es sey mir nur erlaubt, bey jeder fabrikmäßigen Veredlung unserer Naturerzeugnisse, folgende Puncte in Ueberlegung zu geben:

Erstens: Bey jedem Naturerzeugnisse müssen wir wohl überlegen, ob es zu unserm eigenen Verbrauch,

und

und zu einem beständigen Vorrathe aufbehalten werden muß.

Zweytens: Ob ein Product roh verkauft werden muß, oder ob es veredelt, mit mehrerm Vortheil, verkauft werden kann.

Drittens: Ob das Product ohne Eintrocknen und Verlust, bis zu einem vortheilhaften Verkauf aufbewahrt werden kann.

Viertens: Ob das aufzubewahrende Product einen großen Raum erfordert, den wir in der Folge nicht entbehren können.

Fünftens: Ob ein lange aufbewahrtes Product gleichwohl mit größerm Gewinn verkauft werden kann, als wenn es früher in geringerm Preis verkauft worden, und das Geld auf noch andere Weise benutzt worden wäre.

Sechstens: Ob die Haupt- und Nebenmaterialien oder die zu veredelnden Producte auch in hinreichender Menge vorhanden sind; daß es die Mühe belohnt, sie fabrikmäßig zu bearbeiten; und wo das nicht ist,

Siebentens: ob selbige in der Nähe, in billigen Preisen, und ohne große Kosten und Gefahr, herbeygeschafft werden können.

Achtens: Ob die fabrikmäßige Veredelung der Producte ohne große Weitläuftigkeit, Gefahr, und mit leichten Kosten, mit unsern eigenen Leuten, oder durch Hülfe fremder Arbeiter, bewirkt werden kann, und im letztern Fall

Neuntens: ob ein allzuhohes Arbeitslohn nicht den Gewinn der Veredelung verschlingt, und es vortheilhafter gewesen wäre, das Product roh zu verkaufen.

Zehntens: Ob der Verkauf und die Abfuhre der veredelten Producte, ohne große Kosten und Gefahr geschehen könne.

Eilftens: Der Gewinn der Veredelung mag so groß ausfallen, als er will, so ist wohl zu erwägen: ob unsere Haus- und Landwirthschaft, die durchaus nicht erschüttert werden darf, auch ihren gehörigen Gang behält.

Zwölftens: Muß wohl erwäget werden, ob das neue Unternehmen, wenn es kostbare Anlagen erfodern sollte, auch von unsern Nachkommen, ohne ihren Nachtheil, fortgesetzt werden kann.

Dreyzehntens: Muß auch überlegt werden, ob das neue Unternehmen etwa den Bürgern benachbarter Städte Abbruch in ihrer Nahrung verursacht, und ob uns deshalb nicht ein obrigkeitliches Verbot sehr nachtheilig werden könne.

Man wird mir demnach gern bewilligen, daß ein jedes neues Unternehmen, außer unserer gewöhnlichen Feld- und Landwirthschaft, immer ein gewagtes Unternehmen bleiben wird, so bald nur ein einziges von jenen dreyzehn Hindernissen uns in den Weg tritt, und die Klugheit wird dann erfordern, es lieber zu unterlassen, als uns in Verlegenheit zu setzen, die um so größer seyn, und vielleicht unser Hauptgeschäft ganz zerrütten könnte, wenn es uns an den gehörigen Kräften, zum Betriebe des neuen Geschäfts, fehlen sollte.

Färberchamille,

Streichblume, Rindsauge, Rindsblume, Ochsenauge, Gilbblume. Anthemis tinctoria.

Fast durch ganz Europa wächst diese Chamille auf sonnigen, trocknen und thonigen Wiesen, auch an und auf hohen Bergen. Die Blumen geben eine schöne citrongelbe Farbe auf Wolle. Es werden nemlich selbige getrocknet in eben der Beitze gekocht, worinn der zu

fär-

färbende Zeug gebeitzt worden ist; in diese Färbebrühe wird alsdann der zu färbende gebeitzte Zeug gelegt. Wenn man Brennnesselwurzeln und Alaun mit den Blumen dieser Pflanze kocht: so erhält man die schönste gelbe Farbe; nur schade, sie soll nicht dauerhaft seyn. Da, wo diese After-Chamille zur Beschwerde wild wächset, kann man wenigstens durch Einsammlung ihrer Blumen Kinder nützlich beschäftigen, und dabey, daß man sie einen kleinen Lohn verdienen lässet, ein Unkraut versilbern.

Färberröthe,

Färberwurzel, Röthe, Krap, Grapp. Rubia tinctorum.

Diese wegen ihres starken Gebrauchs in unsern Färbereyen so bekannte Pflanze, wächst nicht nur in den südlichen Ländern Europas, in Italien, bey Montpellier, in der Schweiz, in Kärnthen, in der Pfalz, bey Frankfurt, wild, sondern auch in den östlichen Ländern, als in Syrien, in der Levante, wird aber auch in den meisten südlichen Ländern Europas und in dessen gemäßigten Gegenden mit Fleiß und in Menge erbauet. So findet man sie ackerweise erbauet in Seeland, in Flandern, in Frankreich; in Teutschland aber in Schlesien, bey Breslau, Liegnitz, Ohlau und Strehle, bey Glatz, Magdeburg, Leipzig, in der Pfalz, und anderer Orte mehr. Auch außer Europa, z. B. bey Smyrna, erbauet man eine Art Röthe, unter dem Namen Hozala oder Lizari, die den Vorzug unter allen Röthen haben, und selbst die Seeländische, die man in Europa für die beste hält, übertreffen soll: aber jetzt weiß man, daß die bey Smyrna, Aleppo, Algier, Adrianopel,

erzeugte Röthe, womit die Türken ihr schönes rothes Garn färben, keine andere, als unsere gemeine Röthe ist, und daß der Vorzug der türkischen, nur blos in der bessern Kultur und in einer vielleicht besondern, uns noch nicht bekannten, Zubereitung der Farbe besteht.

Der Gebrauch der Röthe in der Färberey ist überaus wichtig, indem selbige der Wolle, dem Tuche und Zeugen, das dauerhafteste und schönste Roth giebt. Die schlechtere Röthe ist zu verschiedenen Versetzungen nutzbar, und dient besonders bey den Indigküpen, denen man sie beyzumischen pflegt, zur Erhöhung der blauen Farbe. Die natürliche Farbe des abgesottenen Krapps ist, hochroth, aber nach den verschiedenen Salzen und andern Farbematerialien, mit welchen man den Krapp verbindet, so wie auch durch die Vorbereitung der zu färbenden Zeuge, entstehen fast unendliche Veränderungen von Farben. Die Dauer dieser rothen Farbe ist so groß, daß sie aus der Wolle sich nicht nur nicht auswaschen läßt, sondern auch von sauren und alkalischen Dingen keine sonderliche Veränderung leidet. Aus diesem Grunde brauchen sie die Färber sowol für sich allein, als auch zu verschiedenen andern Farben, um solche dadurch haltbarer zu machen.

Die Färberröthe bedarf nicht gerade einer wärmern Himmelsgegend, als die unsrige ist. Sie kommt auch überall gut fort; doch gedeihet sie in einem Erdreich immer besser, als im andern, und natürlich hänget auch davon die Güte ihrer Wurzel und der daraus bereiteten Farbe größtentheils ab. Ein schwärzliches, lockeres, mit etwas Sand vermischtes und sonst fruchtbares Erdreich, wird für das schicklichste gehalten, da hingegen thonichter und lettichter Boden dazu nichts taugt. Ein Acker, auf welchem Mohrrüben und Pastinakwurzeln gut gedeihen, wird sicher auch zur Färberröthe schicklich seyn.

Die

Die Düngung ist höchst nöthig. Hierzu schickt sich Kuh- und Pferdemist am besten, wenn solcher nur gut durchgefault ist. Das Land dazu kann gepflüget werden, das Graben aber ist besser. Wer im Herbste pflüget, und das Land nochmals im Frühjahre umgräbt, wird gewiß am besten fahren. Das zugerichtete Land wird in Beete abgetheilt, deren Breite so beschaffen seyn muß, daß man von beyden Seiten bequem bis in die Mitte reichen kann. Die Röthe liebet die Feuchtigkeit, man pflegt daher die mit dem Harken zubereiteten Beete, mittelst eines aufgelegten Bretes etwas einzudrücken, damit in der dadurch erlangten Tiefe die Feuchtigkeit sich länger verhalte. Man nimmt auch das Pflanzen nicht eher vor, bis ein Regen eingefallen, oder wahrscheinlich vermuthet wird. Sollte dieser bis in die Mitte des Mayes ausbleiben, muß man die Furchen, worein die Wurzeln gelegt werden sollen, mit Wasser begießen.

Die Färberröthe aus Saamen zu erziehen, erfordert wenigstens 3 Jahr Zeit, ehe die Pflanzen so stark werden, als die weit geschwinder aus Schößlingen zu gewinnenden Pflanzen. Jene werden indessen von Vielen für besser gehalten, weil sie tiefer wurzeln, und die Hauptwurzel dicker und fast holzig wird. Weil nun manche Färber die Kraft der Röthe in ihren holzigen Theilen suchen, so glaubt man, die Wurzeln derer aus Saamen gezogenen Pflanzen müßten vorzüglicher seyn, als die aus Sprossen, wie in Seeland gebräuchlich, erzogenen Wurzeln. Diese wachsen in der Erde mehr seitwärts, und ersetzen durch die Menge ihrer Seitenwurzeln, was der Hauptwurzel an Größe abgehet, auch sind diese Wurzeln mehr saftig, als holzig; und da in den fleischigten Theilen die meiste Farbe sich befindet,

findet, so ist diese Sorte immer noch die vorzüglichste.

Diese Keime oder Sprößlinge gewinnt man auf folgende Weise: Im Oktober oder November bieget man die Stengel nieder, und bedeckt sie ohngefähr eis nen Zoll hoch mit Erde, so, daß nur die Spitzen der Stengel hervorragen. An diesen schlagen nun die Keime aus, die schon im folgenden Frühjahre zum Verpflanzen dienen. Hierzu sind sie am besten, wenn sie die Länge von 3 Zoll erreicht haben. Ausgans Aprils oder Anfangs Mayes pflückt man sie ab, und pflanzt sie in die zubereiteten neuen Beete. Auf diesen ziehet man 6 bis 8 Zoll von einander 4 Zoll tiefe Furchen, und legt die Keime 3 bis 4 Zoll von einander, so, daß sie an der Seite der Furche anliegen, und das daran sitzende Kraut oben heraus stehet. Die Keime bedeckt man mit der zuvor herausgeworfenen Erde und drückt diese fest an. Andere setzen die Pflanzen viel weiter auseinander, und lassen die Furchen 2 auch 3 Schuh, und die eingelegten Keime 1 oder $1\frac{1}{2}$ Schuh weit von einander abstehen, und dieses ist auch besser, indem man überall mit der Hacke beykommen kann, die Stöcke nicht leicht beschädiget, auch die Wurzeln größer werden. Sind die Keime klein, so legt man 2 bis 3 bey einander, weil sie alsdann gemeiniglich nicht alle fortkommen. Fällt nach dem Verpflanzen trockne Witterung ein, so ist das Begießen sehr dienlich. Vertrocknet aus Mangel an Feuchtigkeit das alte Kraut, und die Wurzel muß neues hervortreiben, so wird diese selbst in ihrem Wachsthume zurückbleiben und im folgenden Herbste keine starken Wurzeln geben. Je zeitiger man die Keime verpflanzen kann, je besser ist es; denn wenn die Hitze am Tage schon stark ist, so wer-

den die gesetzten Pflanzen leicht verderben, und wenn Stöcke nachgepflanzt werden müßten, und man müßte mit dem Ausbessern bis in die Mitte des Junius warten, so werden auch diese neu gepflanzten selten gut fortkommen. Man pflegt auch die Pflanzen vor dem Setzen in fließendes Wasser zu stellen, und den untern Theil, woran die Wurzeln sind, in einen Teig von Erde und Wasser zu tunken, damit etwas nasse Erde an die Wurzeln komme, und diese davon erfrischt werden; diese Vorsicht ist um so eher nöthig, wenn die Witterung schon sehr warm ist, weil außerdem die zarten Wurzeln vertrocknen, und nicht anwurzeln können.

Nach dem Verpflanzen und den Sommer über hat man zwey Arbeiten zu besorgen. Die erste, daß man 3 oder 4 Wochen nach dem Einlegen der Keime die obere Erde mit einem Harken etwas auflockert und die Beete vom Unkraute reiniget; die andere aber, daß man im Anfange des Augusts die Stengel umbiege und mit Erde bedecke, daß nur die obersten Spitzen herausragen. Da aus diesen niedergebogenen Stengeln Wurzeln ausschlagen, die bis zum Herbste sich ansehnlich vergrößern, so wird man dadurch mehr Röthe und Vortheil erlangen. Das Kraut abzuschneiden ist nicht rathsam. Nach Michaelis oder noch später, werden die Wurzeln ausgegraben. Es kann dieses im ersten, auch erst im zweyten Jahre geschehen. Läßt man die Wurzeln länger als einen Sommer stehen, so muß das Erdreich von neuem gehackt und das Unkraut sorgfältig weggeschafft werden. Je länger die Wurzeln in der Erde bleiben, je stärker werden sie. Ob aber die jüngern oder die ältern zum Färben besser seyen, ist eine andere Frage. Der Brand stellt sich mit der Zeit ein, und dieser vermindert das innere Wesen. Man gehet

also sicherer, solche zeitiger auszugraben und nur zwey Sommer in der Erde zu lassen. Gugenmus, der berühmte pfälzische Landwirth, will den 3, 4 und 5jährigen Wurzeln, welche in einem guten Boden gewachsen, den Vorzug geben; es sollen diese mehr feinen Krapp, als zweyjährige, geben.

Von der ausgegrabenen Wurzel wird das Kraut abgeschnitten und dem Vieh gegeben, dem es ein treffliches Futter ist, davon die Kühe reichliche Milch bekommen. Die Wurzel wird sorgfältig von aller anhängenden Erde gereiniget. Dieses geschiehet durch das Waschen, oder durch das öftere Herumschütteln und Klopfen. Wenn die Wurzel nur halb dürre oder welk ist, so bleibt solche zähe, biegsam, und die Erde läßt sich leicht abschütteln, wenn aber die Wurzel trocken ist, so fallen viele kleine Würzelchen mit der Erde ab. Sie läßt sich schwer trocknen. Beym Dörren hat man dahin zu sehen, daß die Feuchtigkeit immer fortgetrieben werde, denn, nach Gugenmus Beobachtung bleiben von 7 Theilen grüner Wurzel nur ein Theil gedörrter übrig; liegt die Wurzel in einer allzugelinden Wärme, so entsteht in ihr eine Gährung, der Saft säuert, dadurch wird die Färberröthe braun und unnütz. Das Nemliche ereignet sich oft beym Darren selbst, wenn die frischen Wurzeln zu dicht über einander liegen, und nicht fleißig gewendet werden. Man thut daher wohl, wenn man die Wurzeln vorher im Felde, wie das Heu, abwelken läßt, oder auf Luftdarren solche von der meisten Feuchtigkeit befreyet. Dann trocknen sie in der Haupidarre desto geschwinder. Die Färberröthe, die im levantischen Handel unter dem Namen Aly-zari vorkommt, nach Livorno, Triest und Marseille ausgeschifft, und am meisten in Böotien, in Griechenland, gebauet wird,

wird

wird nur alle 4 oder 5 Jahre ausgenommen. Die Wurzeln werden bloß mit der Hand von der Erde gereiniget, weil durch das Waschen viel färbende Theile verloren gehen würden. Man trocknet sie dann gänzlich an der Luft, ohne künstliche Wärme, wodurch die Farbe besser bleibt, auch verlieren die Wurzeln viel weniger am Gewichte.

Die Krappdarren sind fast an jedem Orte verschieden. In Holland, besonders in Seeland, bedient man sich hierzu besonders eingerichteter Oefen. Beckmann hat aber aus Erfahrung erwiesen, daß man in einem Backofen, wenn das Brod gar gebacken ist, die Wurzeln bequem und gut trocknen könne. Wurzeln, die nicht zu saftig sind, können darinn binnen 12 Stunden sattsam getrocknet werden, auch kann man solche, die mehr Saft haben, zweymal, oder öfters nach einigen Tagen noch einmal in den Ofen bringen. Man kann auch solche, nach Gugenmus Bemerkung, in den Wohnstuben über den Ofen, auf einem Gerüste, bey gewöhnlicher Stubenwärme trocknen. Ist die Wurzel gehörig getrocknet, so muß solche wie dürres Holz zerbrechen, und inwendig ganz hellgelb aussehen.

Die getrocknete Wurzel pflegen Einige mit dem Dreschflegel gelinde zu überschlagen, oder in einen Sack von roher und grober Leinwand zu stecken und stark zu schütteln, damit die noch anhangende Erde, feinen Fäßerchen, und die äußere Haut davon abgesondert werde. In Seeland geschiehet dieses durch besonders angelegte Stampfmühlen, welche verschiedentlich eingerichtet sind, um dadurch verschiedene Sorten Krapp zu verfertigen. Die erste wird von den Fasern oder dünnen Haarwurzeln und von der äußern dünnen, braunen Schale gemacht. Es ist dieses ein braunes Pulver und die schlechteste

teste Sorte Krapp, die man Staubroth oder Mull nennt. Die zweyte Sorte besteht aus dem rothen fleischichten Wesen, welches gleich unter der Schale liegt, in Holland nennt man diese Sorte unberofter Krapp. Die dritte Sorte bestehet aus der innern gelben Rinde, welche den Kern umgiebt. Die vierte Sorte endlich bestehet allein aus dem Kern oder dem eigentlichen Mark, welches der beste und feinste Krapp ist, den man Korkrapp, und in Holland berofter Krapp nennt. In andern Orten verfertiget man nur 2 Sorten, als die geschälte und die ungeschälte. Erstere, welche eigentlich Krapp heißt, wird aus dem Kerne, mit Absonderung der Schale und der kleinen Haarwürzelchen verfertiget. Bey der ungeschälten wird nicht so viel Mühe angewendet, sondern die ganze Wurzel, mit Rinde und Fasern, wird gestampft. Die ohne weitere Zubereitung im Handel gebrachten, aber wohl getrockneten Wurzeln, heißen Stückenkrapp.

Vielleicht ist die Art Krapp, dazu die Wurzel mit Haut und Haare gestampft worden, die beste, und jede Absonderung der Theile überflüßig. Nach Beckmanns Erfahrungen irren diejenigen, welche dem äußern Häutchen der Wurzel alle Kraft zum Färben absprechen, noch mehr aber diejenigen, welche die Wurzelfäßerchen als unnütz betrachten, denn in diesen steckt gewiß mehr Farbestoff, als in den starken und gleichsam holzigen Wurzeln. Berthollet hält diejenigen für die besten, welche die Dicke einer Schreibfeder, oder höchstens des kleinen Fingers, haben, halbdurchsichtig und röthlich sind, und einen starken Geruch und glatte Rinde haben. Er verwirft auch die Wurzelfaßern, die nicht eine gewisse Dicke erlanget haben. Das Halbdurchsichtige wird wohl schwerlich jemals zu bemerken seyn. Die frische Wurzel

enthält einen gelben Saft, und der holzige Theil nimmt nach der Dörrung gleichfalls eine gelbe Farbe an. Du Hamel und Mills verwerfen die Wurzeln, welche viel Gelbes haben, und Hellot wünscht ein Mittel zu finden, den gelben Theil gänzlich vom Rothen abson-dern zu können, weil er dem letztern schade. Auch Pörner pflichtet dieser Meinung bey. Beckmann ver-sichert, daß es eben nicht so schwer sey, den gelben Theil wegzuschaffen, indem man nur die frischen Wurzeln zer-quetschen und ausdrücken dürfe, diese Arbeit aber kei-nen merklichen Vortheil bringe, indem auch der gelbe Theil roth färbet, wenn man nur gehörig damit ver-fährt. Alles Gelbe, was in der Wurzel ist, wird roth, wenn Laugensalz zugesetzt wird. Wenn man hingegen etwas Säure oder Alaun mit dem Safte vermischt, so verschwindet fast alle gelbe Farbe, es entsteht aber auch keine rothe, sondern er wird in eine farbenlose Feuchtig-keit verwandelt.

Ueber die Verfälschung lese man in Reinhards Waaren-Kenntniß-, Betrugs- und Sicherstellungs-Lexikon beym Ein- und Verkauf aller Art Bedürf-nisse u. s. w. S. 309, das hierher Gehörige.

Ein Tuchmacher in England hat den Gebrauch der frischen Wurzeln aus Erfahrung bestätiget und angege-ben, wie 5 Pfund grüne Färberröthewurzel einem Pfunde trockner zubereiteter gleich komme; auch anges merkt, daß man die grüne Wurzel, wenn man sie mit trocknem Sande oder Erde bedecket, leichtlich einige Zeit aufbehalten könne. Dambourney rechnet 4 Pf. frische Wurzeln auf 1 Pf. getrocknete; es würde also bey jenen die Hälfte Wurzeln erspart, da 8 Pf. frische nur 1 Pf. getrocknete Wurzeln geben. Berthollet aber be-hauptet das Gegentheil, und sagt, die Färberröthe sey

zum Färben schicklicher, wenn sie 2 bis 3 Jahre gelegen habe. — In Schlesien, wo der Krapphandel von großer Bedeutung ist, wird außerdem noch die im May und Junius gegrabene Keim- oder Sommerröthe viel vorzüglicher gehalten, als die sogenannte Herbströthe.

Wir haben oben bereits gesagt, daß mit dem getrockneten und gemahlenen Krapp, Wolle, Tuch und andere Zeuge gemein roth gefärbet, auch die sogenannten Halbscharlache, Purpurfarbe u. s. f. damit bereitet werden. Ueberdies wird ein jedes Metall und derselben Auflösungsmittel, auch ein jedes Salz, das zur Beitze gebraucht wird, die Röthe verändern und dadurch eine andere Farbe erzeugt werden. Zu der gemeinen röthen Farbe pflegt man Weinstein und Alaun mit der Röthe zu versetzen. Die Scharlachfarbe erhält man von der Röthe mit Coccionell. Den Indigbrühen setzt man sie zu, um die Farbe des Indigs fester zu machen und eine mehr violete Farbe dadurch zu erlangen. Baumwollen- und Leinenzeuge nehmen die Krappfarbe nicht recht an. Wenn man diese aber zuvor mit fettigen und öhlichten Sachen zubereitet hat, so werden sie diese Farbe recht gut annehmen und das Garn, wie das türkische, dadurch ächt roth gefärbet werden können. Man braucht dazu lieber ganze, als gemahlne Wurzeln. Das Oelichte, worein man zuvor das Garn gelegt hatte, darf man durch keine gar zu ätzende Lauge vom Garne wieder wegbringen, aber auch im Gegentheil nicht zu viel Fett daran lassen. Das ätzende Laugensalz löset alles Fettige auf: am besten schickt sich dazu das milde vegetabilische Laugensalz. Zum Beitzen empfiehlt man die Essigsäure, Alaunerde, und den mit Pottasche gesättigten Arsenik. In Adrianopel soll man die Galläpfeltinctur vor der Beitze zur Verstärkung der Farbe gebrauchen.

Andere

Andere setzen, zur Befestigung der Farbe, zur rothen Brühe Hausenblasenauflösung, und schlagen die Farbentheile mit Zinnauflösung auf die Baumwolle nieder. Das also gefärbte Garn widersteht der Luft, wie das türkische Garn, auch ohne Oel und Fettigkeit dazu zu brauchen; nur der Gewalt der Laugensalze und der Seife widersteht es nicht. Einige ziehen auch eine bloße Digestion dem Kochen vor.

In Rußland färbet man, ohne eine fettige Vorbereitung, die Baumwolle auf folgende Weise roth: Man kocht die Krappwurzeln, bis sie ganz weich werden, trocknet sie an der Luft und stößt sie zu Pulver. Der gepülverte Krapp wird wieder gekocht und darauf die in Alaunwasser zubereitete Baumwolle in den mit Röthe kochenden Kessel gelegt, man läßt sie einige Zeit darinn liegen, nimmt sie heraus und läßt sie an der Sonne trocknen. — Ueber die Krappfarbe auf Leinwand und Baumwolle, hat man auch folgenden Versuch gemacht: In einem Absude von 2 Loth Fernambuck oder Krapp mit 2 Schoppen Wasser, wurden 2 Loth Alaun und 2 Loth Leim aufgelöst, und in diese Brühe eine vorher mit Krapp gefärbte Leinwand oder Baumwolle gelegt, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde eingeweicht, herausgenommen und ohne Auswaschen getrocknet. Diese Farbe saß nach einem halben Jahre noch ganz fest. In Astrachan wird die Baumwolle, um solche ächt roth zu färben, mit Fischfett übergossen, hernach in eine Beitze von Blättern des Gerberbaums (Rhus Cotinus), Galläpfeln und Alaun gelegt, und dann erst in die Färberröthenbrühe gebracht. — Jetzt hat man nun schon mehrere Vorschriften in Teutschland, das baumwollene Garn, dem türkischen gleich, roth zu färben.

Die Wichtigkeit dieser Pflanze, die auch dem Land-

wirthe nicht gleichgültig seyn darf, hat mich verleitet, mich etwas lange dabey aufzuhalten.

Die Färberröthe muß wohl eingeschlossen und für der Luft bewahret werden, damit sie nicht verdirbt und ihre Kraft oder Lebhaftigkeit der Farbe verliert. Sie in Säcke oder Ballen zu verwahren, ist nicht rathsam, besser ist es in Fässern. Man muß sie auch nicht gar zu alt werden lassen; die beste ist die zwey- und dreyjährige. Wenn sie von der Mühle kommt, ist sie gewöhnlich gelb, wird sie älter, so bekommt sie eine rothe oder braune Farbe.

Teutschland bauet noch nicht so viel Krapp, als es selbst bedarf; es beziehet den meisten aus Holland, den ungeschälten aber aus Schlesien, und ist diese sogenannte Breßlauer Röthe oft besser, als die holländische. Eben dieser Güte wegen, gehet die schlesische nach Sachsen, nach Polen, selbst nach Holland und Venedig. Kaufleute, die es verstehen, wie zu Frankfurt am Mayn, kaufen den vom Landmann erzeugten Krapp grün und frisch, bereiten ihn zu Kaufmannsgut in Sorten, und verkaufen ihn so, veredelt, mit großem Gewinn. Im Durlachischen besitzt die Fürstl. Herrschaft viele eigene Krappmühlen. Dem Landmanne kauft sie auf 4, 5, 6 Jahre im voraus die grünen Krappwurzeln ab, giebt ihm Vorschuß, dagegen derselbe den Centner für 2 Fl. 30 Xr. abliefert. Da nun 1 Morgen 10 bis 15, also im Durchschnitte etwa 12 Centner giebt, so bringt der Acker auf Eine Ernte ohngefähr 31 Rthlr., wozu er aber zwey Jahre braucht, um sie hervorzubringen. Der Preiß des Sortenkrapps ist bald steigend, bald fallend. Im Jahr 1781 stieg zu Frankfurt am Mayn der Centner der 1ten Sorte auf 64 Rthlr., der 2ten auf 44 Rthlr., der 3ten auf 22 Rthlr. — Möchten doch mehrere

Oeko-

Oekonomen sich bequemen, diese so einträgliche Pflanze zu bauen.

Färberscharte,

Bergscharte, Wiesenscharte, Schartenkraut, blaue Scharte, Färberdistel, Scherbenkraut, Sichelkraut, Gilbkraut, Gilbe, Haidenschmuck. Serratula tinctoria.

Dies ist ein auf unsern Weiden und Wiesen sehr bekanntes Unkraut, das gerade hier am unrechten Orte wächst, und, als ein Verderb der Wiesen, ausgerottet werden muß. So lange die Blätter noch jung und zart sind, sind sie den Schaafen ein gutes und angenehmes Futter, so bald sie aber älter und hart werden, rührt sie kein Vieh mehr an.

Ehemals hielt man diese Scharte für ein Wundkraut, und empfahl sie wider Brüche und geronnen Blut; heut zu Tage ist sie aber nicht mehr im Gebrauche.

Bedeutender ist sie dagegen in der Färberey, und eine der besten und gebräuchlichsten gelbfärbenden Pflanzen. Man kann mit ihr sowohl Wolle, als Baumwolle, Leinen und Seide gelb färben, und sie giebt, in Verbindung mit Indig, ein schönes Grün. Man darf nur die klein zerschnittenen Blätter mit einer Lauge kochen, weiter brauchen sie keine Zubereitung. Bloß in Wasser gekocht, giebt die Scharte ein bräunlicht gelbes Decoct, welches durch den Zusatz von vielem Wasser schön goldgelb wird. Ein gesättigter Schartetrank wird von einer reinen Pottaschenauflösung mehr verdunkelt und braun, schön gelb aber durch mehreres Wasser; vom gemeinen Salmiakgeiste rothbraun, durch mehreres Wasser goldgelb. Mit Alaun und Weinstein zeigte sich, daß die

Farbe, ohne Weinstein, einen bessern Glanz, aber weniger Dauer, erhalte. Mit mineralischem Alkali oder Kalke verliert sie mehrentheils ihr Grünes, und kommt der Farbe aus dem Wau (Reseda luteola) sehr nahe. Nach anderweitigen Versuchen hat man gefunden, daß die gelbe Farbe der Scharte, welche merklich ins Grüne fällt, für sich allein keine sonderliche Achtung zu verdienen scheine, hingegen in Verbindung mit andern färbenden Materien nützlich sey, indem sie eine ziemliche Festigkeit hat und an der Luft lange stehet, ehe sie etwas verliert. Ferner, daß sie, vermittelst verschiedener Zusätze, nicht allein in Ansehung der Farbe schöner werde, sondern auch noch eine mehrere Festigkeit erhalte, so, daß dadurch andere, zugleich gebrauchte, färbende Materien eine mehrere Festigkeit bekommen und gemischte Farben hervorgebracht werden, welche schöner und dauerhafter ausfallen, als diejenigen sind, wo die Scharte ohne Zusätze gebraucht wird, oder der Zeug, der die Farbe annehmen soll, keine besondere Vorbereitung erhält. Die besten Farben sind diejenigen, die das Tuch erhält, das durch Alaun oder ein Wasser vorbereitet worden, welches durch das Kochen mit Alaun und Gips besondere Eigenschaften erhalten hat. Ueberhaupt scheinen Kochsalz, Alaun und Gips sowohl zu Vorbereitungen des Tuchs, als auch bey den Farbebrühen selbst, die besten Mittel zu seyn, eine ganz feine gelbe Farbe aus der Scharte hervorzubringen. Durch die Versetzungen mit Curcume, Galläpfeln und Erlenrinde, entstehen neue Farben.

Die Färbescharte, deren Wurzel mehrere Jahre dauert, wird hin und wieder, vorzüglich in Sachsen und Schlesien, angebauet. Sie verlangt einen feuchten und niedrigen Wiesengrund, der tief ragolt und mit Mist oder Asche gedüngt werden. Die Pflanzen werden 10

bis

bis 12 Zoll auseinander gesetzt, und zur Herbstzeit von neuem mit Asche gedüngt. Im Herbst wird das Kraut geschnitten, windtrocken gemacht, und an die Materialisten Centner- und Fuderweiß verkauft, die es dann wider an die Tuchfabrikanten und Färber verkaufen.

Färberwaid,

Waid, Scharte, Pastel. Isatis tinctoria.

Dies ist wieder eine derer ökonomischen Pflanzen, die dem speculativen Landwirthe nutzbar werden kann, der gewohnt ist, von jedem guten Vorschlage Gebrauch zu machen. Der in unsern Färbereyen so unentbehrliche Waid wächst zwar wild im Oesterreichischen, in der Pfalz, in Schlesien, bey Jena, Tübingen, Hanau, Regensburg u. s. w., aber er enthält weniger Farbestoff, als der zahme Waid, den man nun schon lange in Frankreich, Italien, Geldern, Teutschland, und daselbst im Brandenburgischen, in Schlesien, im Herzogthum Jülich, besonders aber in Thüringen, mit Fleiß anbauet, wie denn auch dieser letztere noch immer den Vorzug vor allem übrigen behauptet, auch wahrscheinlich aus dieser Gegend in jene Länder gekommen ist. Der Waidbau und Handel war ehemals ein sehr beträchtlicher Nahrungszweig in Thüringen. Wenden und Lausitzer wanderten jährlich dahin zur Waidernte, wie noch jetzt Arbeiter aus einer Gegend in die andere zur Getraideernte reisen. Schon im 13ten Jahrhunderte war diese Kultur um Erfurt herum allgemein, und noch im Jahre 1616 bauten 300 thüringische Dörfer Waid; manches Dorf löste dafür jährlich 12 bis 16000 Thlr. und das ganze Land 3 Tonnen Goldes. Ein einziger Bauer gewann von 5 Waidäckern in einem Jahre 150 Meißn. Gülden, und

ein

ein einziges großes Handelshaus zu Erfurt, das des Herrn von Stotternheim, verdiente bey diesem Handel im J. 1617, 30508 Fl. 4 gr. 11 pf., den Gülden zu 21 gr. gerechnet. Die Städte Erfurt, Gotha, Langensalza, Tennstädt und Arnstadt, waren die 5 Waidhandelsstädte, wo der vom Landmanne gewonnene Waid erst die letzte Zurichtung erhielt. Allein in der Mitte des 16ten Jahrhunderts brachten uns die Holländer aus Ostindien den Indig, und so wie dieser nach und nach bekannt wurde, wurde auch nach und nach der Gebrauch des Waids verdrängt, so, daß jetzt nur noch die gothaischen Dörfer Friemar, Molschleben, Eschenberga, Ballstädt, Hausen, Pfullendorf, Buffleben, Warga, und das erfurtische Dorf Tröchtelborn u. s. w. jährlich etwas Weniges bauen. Es war begreiflich, daß der Indig den Waid verdrängen mußte, da der färbende Theil des Waids sich zu seinen übrigen Bestandtheilen wie 1 zu 80 verhält, und die reine Absonderung jenes kleinen Theils kostbar und mühsam ist. Zweytens, war auch der Indig anfänglich wohlfeiler, als jetzt. Drittens, gab er angenehmere Farben. Viertens, nahm die Güte des Waids durch Nachlässigkeit und Betrug immer mehr ab. Jetzt ist letzterer Beschwerde durch obrigkeitliche Verfügung dadurch abgeholfen, daß aller Waid vor dem Verpacken geprüft und die Fässer mit einem Zeichen versehen werden, ehe man sie versenden darf.

Der teutsche Patriotismus wurde zwar wider den westindischen Indig rege gemacht, es wurde in mehreren Ländern ein Zunftartikel, daß kein Färber blau aus etwas Anderm, als Waid, färben solle; in Nürnberg, wohin damals der Waidhandel, als einer Stapelstadt, sehr stark ging, mußten sogar die Färber jährlich schwören, blau nur aus Waid zu färben. Aber gleichwohl

gewann

gewann der Indig nach und nach die Oberhand, die Zunftartikel wurden vergessen, wie die Artikel mancher anderer Zünfte.

In der That behaupten die Färber, daß man mit Einem Pfunde Indig eben so viel, als mit 3 Zentner Waid färben könne, und daß ein Stück Tuch mit Indig gefärbt, nur 5 Thlr. koste, dagegen eins mit Waid allein gefärbt, 30 Thlr. kosten würde. Dieser Unterschied ist denn freylich zu beträchtlich, als daß der Waid je Hoffnung haben könnte, seinen ehemaligen Ruf wieder zu erlangen. Gleichwohl aber, und so allgemein auch der Gebrauch des Indigs anjetzt in unsern Färbereyen ist, so wird doch der Waid nie ganz verdränget werden, indem er schon dadurch unentbehrlich wird, daß er die blaue, durch Indig veranstaltete Farbe, ungleich mehr verschönert, wenn er damit vereiniget worden ist. Der Waid giebt eine dauerhafte blaue Farbe, die leicht in alle andere Grade dieser Farbe modificirt werden kann. Im Wasser aufgelöst, fängt er bald an zu faulen und stinkt alsdann weit ärger, als die meisten thierischen und vegetabilischen Substanzen, und vielleicht ist dieser riechende Bestandtheil der eigentliche wirksam färbende Stoff und die Ursache der Festigkeit, die er andern färbenden Substanzen mittheilt. Mit Wasser abgekocht, giebt er eine sehr gesättigte Brühe, von ekelhaftem bitterlichen Geruche und Geschmacke, und dunkler, gelblich brauner Farbe, welche auf Tuch und Baumwolle gelblich grau wird, sich aber nach der Verschiedenheit der Vorbereitungen und Zusätze verändert. Damit aber der Waid zum Blaufärben gebraucht werden könne, so muß in ihm eine Gährung vermittelst des Kalkes erregt werden, welchen man zuvor mit Wasser löscht. Dies giebt die gemeinen Waidküpen,

deren

deren Anstellung viele Vorsicht erfordert, wenn sie nicht umschlagen sollen.

Man hat auch versucht, durch die Gährung den Färbestoff aus dem Waid zu ziehen, um einen Waidindig, oder eine dem Indigo ähnliche Farbe zu bereiten. Aber die erhaltenen Vortheile sind noch nicht so erheblich gewesen, daß man weitern Gebrauch davon gemacht hätte.

Die Kultur des Waids, die wohl nicht gerade allen Oekonomen bekannt ist, ist folgende: Er erfordert einen von Natur fetten oder wohlgedüngten, auch wohl umgearbeiteten und vom Unkraute gereinigten Boden. Man sagte ehedem im Sprüchworte, Waizenland ist auch Waidland, doch ist eine allzufette Erde auch nicht recht schicklich, indem die Blätter und Stöcke zwar ansehnlicher darauf erwachsen, aber nicht so viel Färbestoff enthalten, als auf einem mittelmäßigen und wohlgedüngten Boden, besonders in einer wärmern Gegend. Die beste Zeit zum Säen ist im halben März, etwas früher, oder später, nachdem es die Witterung verstattet. Die Aussaat muß nicht zu reichlich geschehen, damit die Stöcke auch gehörigen Raum zum Wachsen haben. Der Saame, den man bey den Gärtnern in Erfurt Pfundweise haben kann, wird in den Schötchen, und nicht ausgemacht, mit der Egge untergebracht, er liegt 5 bis 6 Wochen, ehe er aufgehet. Ist er aufgegangen, so werden bey Zeiten die zu dicke stehenden und überflüßigen Pflänzchen, auch das Unkraut mit einem kleinen Stoßeisen weggeräumt, die stehenbleibenden müssen 9 bis 12 Zoll von einander stehen. Auch in der folgenden Zeit muß das Unkraut sorgfältig weggeschafft werden. Sobald die Pflanzen eine Spanne lang sind, und die untersten Blätter gelb zu werden anfangen,

geschiehet die erste Einsammlung oder das Abstoßen des Waids. Dies geschiehet auf den Knien mit einem scharf gekrümmten Waid- oder Stoßeisen, mit einem hölzernen Heft, wobey man sich aber wohl in Acht nehmen muß, daß die Kronen ganz flach und die Nebenfaßern der Wurzel nicht zugleich mit weggenommen werden. Die Blätter werden in Körben gesammelt, gewaschen, auf dem Rasen ausgebreitet, und wenn sie wieder getrocknet, auf die Waidmühle gebracht. Nach wenig Wochen wachsen neue Blätter hervor, und wenn auch diese anfangen gelb zu werden: so sammelt man sie wie das erste Mal, zuweilen und wenn die Witterung gut ist, kann das Einsammeln auch zum dritten Male wiederholt werden; bleiben aber die Blätter nach der zweyten Ernte klein, so läßt man die Stöcke den Winter über stehen, da sie denn im folgenden Frühjahre zeitig wieder zu treiben anfangen, und wenn alsdenn die Blätter abermals zeitig geworden, so stößt man solche, sammt den Herzen, völlig hinweg. Diese letztern nennen die Bauern Komptswaid, dieser ist auch nicht so gut, als derjenige, welcher den Sommer zuvor bey der zweyten Ernte abgenommen worden, indem gemeiniglich etwas von der Wurzel zugleich mit den Blättern abgestoßen wird. Die Pflanzen sterben nun ab. Damit man aber Saamen erlange, so muß man einige Stöcke, ohne solche abzublatten, wachsen und in den Stengel aufschießen lassen. Einige pflegen auch die Aussaat im Herbste vorzunehmen, weil man davon drey bis vier Ernten erlangen kann. Allein diese Aussaat ist mancherley Gefahren unterworfen. Nach jeder Ernte muß der Acker mit der Egge überzogen, sodann gejätet, die Erde um die Wurzeln aufgelockert, auch wohl hierauf nochmals mit der Egge bestrichen werden.

Die eingesammelten Blätter werden auf eigenen Mühlen, die aus einem auf der Erde liegenden gerinnten großen runden Stein bestehen, auf welchem sich ein mittelst eines auf einer eisernen Spindel und starken Stange befestigter, mit einer Querstange versehener, ebenfalls gerinnter großer runder Stein, durch Menschen oder Thiere umher dreht, zerrieben oder gemahlen, sodann haufenweise über einander gelegt, zusammengetreten, etwas angefeuchtet, und ohngefähr nach 24 Stunden zu kleinen runden Ballen oder Kugeln mit den Händen, wie beym Käsemachen, geformt, auf schräg liegenden Horden getrocknet, abermals angefeuchtet, und das einigemal wiederholt. Sodann werden sie auf einem luftigen Boden eine Elle hoch über einandet geschüttet, und wenn sie sich erhitzen, wieder gewendet, da sie dann verrauchen, einschrumpfen und hart werden. Diese harten Bälle werden mit Wasser angefeuchtet, mit besondern hölzernen Waidhämmern zu kleinen Stücken zerschlagen, die zerschlagenen Bälle wieder mit Wasser begossen, wovon sie sich erhitzen und einen Dampf wie ungelöschter Kalk von sich geben. Der entbrannte Waid wird nun von einander gezogen, und da das wegen der Hitze mit den Händen nicht wohl geschehen kann, so bedient man sich dazu kleiner eiserner Haken, wie auch eines mit eisernen Stiften versehenen Holzes, um den aus einander geworfenen Waid zu verkleinern. Das aufgegossene Wasser ist durch die Hitze bald verzehrt. Man wirft ihn nun mit hölzernen Schaufeln wieder über einander, und läßt ihn einige Wochen ruhen, doch unter gehöriger Aufsicht, daß er in der Zeit nicht gar verbrenne. Nun wird er zum zweyten Mal mit Wasser angegossen, und wenn er sich genugsam erhitzt hat, so wie das erstes Mal behandelt. Hat er abermals einige Wochen geruhet:

so wird er zum dritten Male begossen und darauf aus einander geworfen, so bald er sich wieder erhitzt hat. Bey diesem dreymaligen Aufgießen verzehrt der Waid mehr Wasser, als er an sich selbst wiegt. Der zum letzten Male aus einander geworfene Waid wird nun, nachdem er abgetrocknet ist, durchgesiebet, das gröbere mit Stampfen zerstoßen, wieder aufgehäuft und so lange umgewendet, bis alles klar ist und durch das Sieb gehet.

Nun erst ist der Waid zum Färben brauchbar, an sich färbet er himmelblau, ist aber auch der Grund der schwarzen und aller dunkeln Farben, und kann nun von den Schwarz- und Waidfärbern zum Färben der Wolle, Tücher und wollenen Zeuge gebraucht werden. Je mehr er ins Schwarze fällt, je höher wird er geachtet.

In den vorigen Jahrhunderten war, wie bereits anfänglich gedacht worden ist, der Waidbau ganz allein hinreichend, Thüringen in guten Wohlstand zu setzen. Die Felder um Erfurt, Gotha, Langensalz, Tennstädt, Weißensee, Weimar und Arnstadt zeugten, fast nichts als Waid, man zählte wenigstens 15000 Aecker in diesen Gegenden, die damit bestellet waren. Jetzt hat sich nur der kleine Landesstrich bey diesem Bau erhalten, wo, nach dem Urtheil der Kenner, der beste Waid in ganz Thüringen erbauet werden soll, dessen ganzer Ertrag aber doch wohl kaum 30000 Rthlr. jährlich belangen dürfte. Man verkauft zu Erfurt den schon oben gedachten Waidindig, der, wenn er auch nicht dem ächten Indig gleich kommt, doch wenigstens besser, als der gemeine Waid ist. In Frankreich wird, vorzüglich in Languedok, eine Art Waid, unter dem Namen: Pastell, gebauet, und aus selbiger eine Farbe gleiches Namens bereitet. Auch zu Neu-Dietendorf, zwischen Erfurt und Gotha, ist eine Waidfabrik, die einen solchen Pastell-Waid liefert, der

aber den französischen an Güte übertrifft und auch weit besser, als der übrige teutsche gewöhnliche Waid, zum Färben zu gebrauchen ist.

Endlich noch geben die Blumen unseres Waids den Bienen guten Stoff zu Wachs und Honig, und aus dem Saamen, der in beträchtlicher Menge von dieser kreßartigen Pflanze zu erhalten ist, läßt sich ein gutes Oel schlagen. Nur läßt sich der Saame schwer aus seiner Schote lösen. Aus einem halben dresdner Scheffel getrockneter Schoten erhielt man, mittelst der Hirsestampfe, 2 Kannen reine Kerne, und aus diesen $1\frac{1}{4}$ Loth Oel, das viel Aehnlichkeit mit dem Leinöle hatte.

Farbenprobe.

Ein guter Hauswirth sorget dafür, sich alle seine Bedürfnisse von größtmöglichster Güte und Dauer zu verschaffen. Eine Sache, die statt einem Jahre, mehrere Jahre dauret, ist in den folgenden Jahren schon baarer Gewinn. Aber der Wirth muß das, was er kauft, auch beurtheilen können. Er braucht einen Rock, er erwählt sich ein Tuch von schön in die Augen fallender Farbe. Aber im ersten Regen, im ersten Sonnenschein, ja wohl schon im Schranke, verliert es seine Farbe, es wird bunt, wie eine Landcharte. Ich vergesse es nie, vor mehrern Jahren machte ich im Sommer mit einem Freunde einen Spaziergang über Feld. Der Freund, ein sehr strenger, fast geiziger Wirth, hatte, da es Sonntag war, ein neues Kleid, nach damaliger Mode von apfelgrüner Farbe, zum ersten Mal angezogen. Wir giengen eine Stunde, ehe wir an Ort und Stelle kamen, in welcher ganzen Zeit seine linke Seite der brennenden Sonne ausgesetzt war.

Nach

Nach Anlangung in die Gesellschaft entstand ein allgemeines Gelächter; das Kleid meines Freundes bestand aus zweyerley Tuche; die linke Seite war weiß, die rechte apfelgrün; er sah aus, wie ein Züchtling in Waldheim, nur daß diese halb gelb, halb aschgrau, gekleidet sind.

Aber wie soll man sich beym Einkauf eines Tuchs zum Kleide benehmen, um mit der Farbe nicht betrogen zu werden? man muß es zuvor probiren, und dazu hat man zwey Wege, einen natürlichen und einen künstlichen.

Die natürliche Probe bestehet darinn, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und den Sonnenstrahlen aussetzt. Hält die Farbe zwölf Tage darinn Stand, so ist sie ächt; verändert sie sich aber in dieser Zeit: so ist sie auch gewiß unächt. Obgedachtes apfelgrüne Kleid verschoß schon in Zeit von einer Stunde in der Sonne.

Die künstliche Probe, die in dem Fall den Vorzug hat, wenn man sich zu jener keine zwölf Tage Zeit nehmen kann, ist auf dreyerley Art zu bewerkstelligen: mit Alaun, mit Seife, und mit Weinstein.

Um die Alaunprobe zu machen, gießt man einen Schoppen Wasser in einen Topf, wirft ein halb Loth Alaun hinein, und läßt beydes kochen. Nun legt man die zu probirende Waare hinein; vom wollenen Garn etwa ein Quentchen; vom Tuch, ein viereckig Stückchen, etwa zwey Finger breit, und läßt dieses etwa fünf Minuten lang kochen. Dann wäscht man die Proben in reinem Wasser aus. Die Farben, die man auf diese Weise probirt, sind Karmoisin, Scharlach, Inkarnat, Violet, Ponceau, Pfirschblüth, alle Gattungen von Blau, und andere damit verwandte Farben.

Die Seifenprobe ist diese: Man läßt etwa ein halb Loth Seife in einem Schoppen Wasser kochen, wirft das Stückchen Tuch oder Zeug hinein, und läßt es etwa fünf Minuten mit aufwallen. Alle Arten Gelb, Grün, Zimmtblau, und mehrere ähnliche Farben, können also probirt werden.

Die Probe mit Weinstein wird auf eben diese Art gemacht; nur muß der Weinstein vorher klar gestoßen werden, damit er bald sich auflöse. Alle Farben, die ins Falbe fallen, werden damit probirt, wenn man die Zeuge 7 bis 8 Minuten darinn kochen läßt.

Farnkraut. Felix.

Unter diesem allgemeinen Namen werden mehrere Gattungen und Arten von Pflanzen verstanden, als Flügelfarn, Tüpfelfarn u. a. m., die unter dieser Benennung in diesem Werke vorkommen. Hier ist nur im Allgemeinen von den Farnkräutern überhaupt die Rede.

Sie wachsen meistentheils an feuchten oder schattigen Orten der Wälder, an Wasserufern, auf alten Mauern. Sie vermehren sich außerordentlich, und werden in den Forstrevieren dem jungen Holzaufschlage, so wie auf feuchten oder schattigten Aeckern, dem Getreide sehr schädlich. An solchen Orten muß man sie als Unkraut auf alle mögliche Weise zu tilgen suchen, was am besten auf die Weise geschiehet, wenn man sie nicht blühen läßt, und jährlich 3, 4mal das hervorgekommene Kraut wegsticht. Wiederholt man das 2 Jahr, so verbluten sich die Wurzeln, und sterben ab. Schnell soll man sie aber tödten, wenn man die Wurzeln mit einem heißen Eisen durchschneidet.

Der Nutzen der Farnkräuter, der zum Theil von einigen Arten besonders, zum Theil aber auch von allen

Arten

Arten zu machen ist, ist in der Oekonomie dieser: Die Wurzeln in ein Weinfaß gehängt, sollen die Säure des Weins verhüten. — In den Gegenden, wo es an Stroh mangelt, wird das Farnkraut zum Streuen in die Viehställe und zur Vermehrung des Düngers gebraucht. Besonders leistet es auf den Kartoffeläckern gute Dienste, wenn man es in die gemachten Gräben untergräbet. — Die Asche vom Farnkraut enthält viel Laugensalz, und dient daher besonders zum Seifekochen und zum Bleichen der Leinwand; auch kann sie zum Glasmachen gebraucht werden. In den Scheuern bedient man sich des Farnkrauts zum Unterlager unter das Getreide, wodurch es vor dem Ungeziefer gesichert ist; aus eben dem Grunde soll es, in die Gänseställe gestreuet, die Läuse der Gänse, und auf den Aeckern die Erdflöhe vertreiben. — Matratzen von trocknen Farnkrautblättern werden für besonders stärkend gehalten, und als ein weiches, dem Ungeziefer widerstehendes Lager, angepriesen. — Man bedient sich auch des Farnkrauts zum Einpacken der Gläser und anderer zerbrechlichen Sachen. — Die im Julio mit ihren Stielen gesammleten, und vom Brande noch nicht verdorbenen Blätter, haben einen Nutzen beym Gerben der feinern Häute im nassen Wege. Noch mancher andere ökonomische Gebrauch dieser Blätter wird unter der Rubrik einiger besondere Arten des Farnkrauts angezeigt werden.

In der Medicin soll der schleimichte Saft der Wurzel bey verbrannten Gliedern nützlich seyn. Die Viehärzte brauchen die Wurzel gegen die Würmer und wider das sogenannte rothe Wasser, welches von einer Schwäche (nicht aber von Entzündung) entstanden; ingleichen wider den Durchfall der Kälber.

Wildenhayn erhielt aus einem kleinen Bauernfuder Farnkraut 10 Pfund Asche; diese gab ihm 1 Pf. 15 Loth rohe, und 1 Pf. 2 Loth calcinirte Pottasche; also mehr, als er von vielen Holzarten nicht erhielt.

Fasan, Phasan. Phasianus Colchicus.

Dieser aus Afrika und Asien herstammende vortreffliche Vogel, wird heut zu Tage in einigen europäischen Wäldern, insonderheit in Böhmen, wild angetroffen. Er gehört zur hohen Jagd, und wird in vielen Ländern als ein landesherrliches Reservatum betrachtet. Es giebt fast keine Art von Federvieh, dessen Fleisch einen so ausgesucht feinen Geschmack hätte, als das Fleisch der Fasanen, und außer dem Reiz, den es leckern Zungen gewährt, giebt es zugleich viel Nahrung, bringet gute Säfte, und liefert einen guten Milchsaft im Magen, daher man es auch schwindsüchtigen und genesenden Personen empfiehlt. Man heget den Fasan in eigenen sogenannten Fasanerien, die freylich, wegen der mühsamen und kostbaren Wartung dieser Vögel, und im Betreff der zu wenigen Nutzung derselben, nur von Fürsten und Großen unterhalten werden können. Unter allen vom Fasan gemachten Gerichten gleicht keines dem Braten, den man davon bereitet, besonders wenn er von einem jungen, gemästeten Fasan ist. Wenn sie halb erwachsen sind, so füttert man sie mit in Wasser eingeweichtem Gerstenmehl. In der Folge menget man eingequirlten Leinsaamen, oder auch geschrotene Gerste unter dies Futter. Man kann auch die Gerste überdies in Milch, nur nicht in saure, einweichen. Von diesem Futter werden die Fasanen überaus stark und fett, und liefern ein schönes,

weißes,

weißes, mürbes und wohlschmeckendes Fleisch auf die Tafel. Man muß sich aber, beym Mästen der in bequemen Futtergittern steckenden Fasanen, wohl in Acht nehmen, daß man ihnen beym Einstecken der kleinen Kugeln in den Schlund, die Zunge nicht umkehre, wovon sie augenblicklich sterben würden. Außerdem aber sind sie gewöhnlich im Herbst am fettesten. Ihre Zubereitung in der Küche, ist wie die der Auerhühner und Rebhühner; gebraten schmecken sie immer am besten. Abgeschlachtet lassen sich die Fasane im Sommer 4 Tage, im Winter 10 Tage, an einem kühlen Orte aufbewahren. Und damit der Fasanenhahn in der Schüssel Parade mache, pflegen die Köche dessen Schwanz mit starkem Papier gut zu umwickeln und zu umbinden, und so zu braten, in der Schüssel aber diese Papierdecke wieder abzunehmen und den Schwanz in gehörige Form zu legen. Die Fasanenhenne aber rupfen sie nur bis an den Hals, und umwickeln diesen sammt dem Kopf in stark Papier; beym Anrichten stecken sie etwas Grünes in den Schnabel. — Auch die Fasaneneyer haben in ihrem Geschmack einen merklichen Vorzug vor andern Eyern. — Und die Fasanenfedern dienen zum Putz.

Faßreife.

Alle Faßreife müssen, wenn ihr Holz noch ziemlich feucht und grün ist, angelegt werden; ist das Holz dürre: so weicht man die Reife zuvor in Wasser ein. Sehr schicklich würde dazu das so eben erst abgeschlagene ganz grüne Holz seyn, aber beym Anlegen ist es allzubrüchig, es springet. Dergleichen grünes Holz muß man daher zuvor einige Tage abwelken lassen, dann wird es sehr

zähe und fest, und bleibt gleichwohl biegsam; erst am Fasse und in der Krümmung bekommen die Reife nach und nach ihre rechte Härte. Am längsten dauern die Reife von der Bruchweide; nach dieser folgen in der Dauerhaftigkeit die rothweidenen Reife, dann die von jungen Eichen, besonders in nassen Kellern; ferner die birkenen, und endlich die haselnen. Ich habe dies Wenige vergessen dem Artikel: Böttchergefäße, im ersten Bande, beyzufügen, daher ich es hier nachhole.

Faulbaum,

Hundsbaum, Lausbaum, Lauseholz, Pulverholz, Pinnholz, Zapfenholz, Schiesbeere, Quitschelbeere, Sporgelbeerbaum, Sprätzern, Faulbeere, Beerenholz, Grundholz, Hinholz, Grindholz, Stinkbaum, Bechner, beertragende Erle, Sprecken, Spicker, Schoosbeere, wilde Kirsche, Spörickenholz, Spöckern, Spricker, teutscher Rhabarberbaum, schwarze Erle, Hohlkirsche, Purgirbeere, Elsebaum, Ahlkirsche. Rhamnus frangula.

Dieser allgemein bekannte schwache Strauch, der aber auch, wiewohl seltener, als Baum erscheint, wächst in ganz Europa, und ziemlich häufig, wild. Feuchte Wälder, sumpfige Wiesen, Moräste, Wassergräben und andere nasse Plätze, sind sein liebster Aufenthalt; auf trocknen, sonnigten Orten findet man ihn nicht. Er wächst 6 bis 12 Fuß hoch, selten höher, und 3 bis 4 Zoll höchstens dick. In 30 bis 40 Jahren ist er haubar, sein höchstes Alter ist aber 50 bis 80 Jahre. Zu dichten, festen Hecken taugt dieser Strauch eben nicht, doch

kann

kann er dazu gebraucht werden, weil seine Zweige biegsam sind, und weil er leicht Wurzeln schlägt. Vortheilhaft würde sein Anbau in sumpfigen Wäldern seyn, um derselben Austrocknen zu befördern. Sein Holz ist sehr weich, mürbe, weiß, im Kerne röthlich, mit einem schwammigen Marke versehen, und sehr brüchig; bey alten Bäumen ist es hellroth, wird aber mit der Zeit dunkler. Es wird wenig verarbeitet, dient aber doch, wegen seiner röthlichen Farbe, und weil es eine gute Politur annimmt, zum Fourniren und zu saubern Drechslerarbeiten; vorzüglich braucht man die Wurzeln, die meistens sehr schön gewachsen sind, zu allerley kleinen Sachen. Auch brauchen es die Schuhmacher zu Nägeln. Zum Brennen im Ofen taugt dies Holz nicht, es kracht zu sehr; aber so lange es jung ist, dient es gut zu Wieden, auch brauchen es die Böttcher zu Reifstäben. Den meisten Nutzen giebt es als Kohle, welche, wegen ihrer Leichtigkeit, allen andern Kohlen zur Verfertigung des Schießpulvers vorgezogen werden; obschon, nach den neuen, genauen Versuchen, die festesten und schwersten Hölzer eben so brauchbare Kohlen zum Schießpulver geben. Indessen hat man doch bey der bey Harburg angelegten Pulvermühle eine Anpflanzung von Faulbaum angelegt; ein Centner dieses Holzes giebt nur 12 Pfund Kohlen.

Die frische Rinde dieses Baumes braucht man in Schweden zum Gelbfärben, wenn sie nur mit Wasser, ohne Salz und Lauge, gekocht wird; mit Lauge und auch ohne Lauge, aber trocken, giebt sie eine braune Farbe. Wenn man die im Frühjahre abgeschälte Rinde trocknet, klein zerschneidet und in dünnem Biere drey Tage und Nächte mit wollenem Garne einweicht, hierauf kocht, so bekömmt das Garn eine gelbe Farbe, die aber an der Sonne immer dunkler wird; hat man das

Garn

Garn lange Zeit in Alaunwasser gebeitzt, so wird die Farbe roth. In Südholland wird mit dieser Rinde die Wolle Krapproth gefärbet; man hebt die getrocknete Rinde wohl ein Jahr lang auf, macht eine Lauge von Büchenasche, und läßt die Rinde 9 Tage lang darinn weichen. Diese Lauge wird über das zu färbende Garn in einen Kessel geschüttet, und einige Tage über dem Feuer erhalten, aber ohne daß es kocht.

Auch die Beeren des Faulbaums enthalten Farbestoff. Wenn man die grünen Beere zerstößt und mit Wasser kocht: so geben selbige eine hellgelbe Brühe, und die mit Wißmuth vorbereitete Wolle wird schön glänzend und dauerhaft davon gefärbt. Von reifen zerdrückten und im Wasser gekochten Beeren, wurde die Brühe zwischen blau, violet und Purpur gefärbet und die Wolle erhielt eine graulichte, ins Blaue fallende Farbe, den blauen Pflaumen gleich; wurde diese Brühe mit etwas Salpeter versetzt: so war die Wolle etwas blauer gefärbet, durch Beymischung des Essigs verlor sich das Blaue und die Farbe war violet. Man hat auch weißes Tuch damit gefärbet und die Farbe dessen war violetblau und sehr dauerhaft. Die ein andermal gebrauchte Zinnauflösung hat diese blaue Farbe in ein unächtes Grün verwandelt. Die Brühe von reifen, in kaltem Wasser zerdrückten Beeren, welche nach 8 Tagen in eine weinartige Gährung übergegangen, wurde eine halbe Stunde lang gekocht, und die mit Wißmuth bereitete Wolle nahm in dieser eine besonders angenehme grüne Farbe an, welche auch die Laugen- und Essigprobe aushielt; durch etwas Bleyzucker mit dieser Brühe vermischt, wurde die Farbe noch lebhafter. Diese Farbe nannte man neues, oder natürliches Grün. Eine blaue Farbe bekam man durch die Gährung nicht. — In

Schwe-

Schweden färbet man mit den Beeren grün, wenn das Garn zuvor mit Birkenlaub gekocht und gelb gefärbet, und sodann getrocknet worden, da man es dann aufs neue mit diesen Beeren kocht, woraus eine grüne Farbe entstehet.

Die Blätter des Faulbaums färben ebenfalls grün, und Blätter und Beeren zusammen, färben gelb oder dunkelgrün, nachdem das Garn damit mehr oder weniger gekocht wird. Wenn man Blätter und Beeren klein zerhackt, mit Wasser kocht, und sobald dieses siedet, über Wolle und Garn schüttet, vornehmlich über solches, welches zuvor mit Birkenblättern grüngelb gefärbet worden, alsdann eine Zeitlang damit kochen läßt: so erhält man eine lichtgrüne Farbe, welche dunkler wird, wenn man noch Lauge dazu mischt.

Das Laub des Faulbaums giebt zugleich ein gutes Futter für Schaafe, Ziegen und Kühe, welchen letztern die Milch dadurch sehr vermehret wird. Es soll auch dieses Laub, so wie die Zweige des Faulbaums, den Mäusen und Maulwürfen sehr zuwider seyn, und selbige vertrieben werden, wenn man in die Gegenden, wo sich Maulwürfe aufhalten, Zweige dieses Baumes hin und wieder in die Erde steckt. Deswegen muß man ihn auch in den Gartenhecken hie und da einpflanzen, um ihn in der Nähe zu diesem Gebrauch zu haben. Legt man diese Zweige auf die Getreidehaufen in Magazinen, auf Kornböden: oder legt man sie hier und da in die Scheunenbansen: so weichen Ratten, Mäuse, Würmer und alles Ungeziefer. Den Pferden ist dieser Baum zuwider. — Den Bienen ist die Blüthe dieses Baumes sehr willkommen, denn keine Baumblüthe giebt ihnen so viele und eine so lange Zeit dauernde Honigtracht als diese, daher dieser Baum schon

um deswillen überall auf dienlichen Plätzen eine häufige Vermehrung verdient.

Federviehzucht.

Es giebt noch immer Oekonomen, die die zahme Federviehzucht ohne hinreichenden Grund verdammen, und sie von jeder Wirthschaft verbannt wissen wollen. Zur Strafe müssen diese Herren auf ihren Tafeln nie wieder junge Tauben, junge Hühner, keinen Puter- noch Gänsebraten, und keine gebratene Ente, zu sehen bekommen, auch zu ihren Speisen keine Eyer, zu ihren Betten keine Federn nehmen dürfen: sondern sie müßten sich blos mtt Rindfleisch, Schweinefleisch; überhaupt mit dem Fleische der vierfüßigen Thiere begnügen, ihre Speisen mit Milch zubereiten, und auf Stroh schlafen, indessen wir uns in die warmen, weichen Daunen legen. In der That beruhen die Einwürfe unserer Gegner auf sehr schwachem Grunde. Ihr Haupteinwurf ist: das Federvieh koste zu viel zu unterhalten, man könne die Körner besser zu Gelde machen, selbst das geringe Getreide könne mit mehrerm Vortheil dem vierfüßigen Vieh verfüttert werden, und bey starker Federviehzucht müsse man eine eigene Magd darauf halten. Wenn diese Zucht unverhältnißmäßig zur ganzen Wirthschaft ist, wenn wir unser Federvieh das ganze Jahr hindurch von unserm Kornboden füttern, oder wenn ein Stadtwirth, der weder Hofraum, noch Misthaufen hat, auf den thörigten Eifall käme, Federvieh zu halten, und dieses aus dem Beutel zu füttern; dann würde jener Einwurf nicht zu widerlegen seyn. Aber ein kluger Landwirth weiß die Federviehzucht schon zu benutzen, ihre Größe richtet sich nach seiner Lage, und

höch-

höchstens wird er nur im Winter nöthig haben, sein Federvieh vom Boden zu füttern. Er hat Scheuern, wo manch Körnchen verloren seyn würde, wenn es sein Federvieh nicht aufzufinden wüßte; er hat großen Hofraum und einen Misthaufen, wo auch manch Körnchen, mancher Wurm und Insect von den Hühnern herausgekratzt wird; er hat Wasser, Teiche, wo Gänse, Enten, in ihrem Elemente sind, und da auch gute Nahrung finden; er hat Weiden, Rasenplätze, die dem jungen Federvieh im Frühjahre gesundes, nahrhaftes Futter geben; er hat auch wohl Brauerey, Branntweinbrennerey, wo auch manches Körnchen, Schrot, verlohren gehet, und die Trebern vom Federvieh nicht verachtet werden.

Diese Federviehzucht, wie leicht muß sie nicht dem Landwirthe seyn, der Scheuern, Wiesen, Weiden, Misthaufen, Wasser hat? Wohnt er demnächst nicht fern von Städten, wie willkommen sind nicht daselbst seine jungen Hühner, Tauben, seine Putthühner, seine Eyer, seine Gänse; wie manche Mahlzeit verschafft er sich nicht auf seinen Tisch; wie nutzbar sind ihm nicht die Federn, der Mist, der zwar sehr hitzig ist, aber in der Vermischung mit anderm Mist, den besten Dünger giebt? — Sey es auch, daß er zu Zeiten, meistens im Winter, sein Federvieh aus freyer Hand füttern soll. Muß das eben mit Körnern geschehen? Man gebe ihm doch Kartoffeln, die es um desto lieber frißt, wenn sie zuvor abgesotten und zerhackt worden; man gebe dem Federvieh Eicheln, wenn diese eben gerathen, theils ganz, theils zerhackt.

Was sonst über jede Art von Federvieh besonders zu sagen ist, wird man unter der Rubrik ihrer Benennung gehörig angezeigt finden. Hier nur noch im Allge-

gemeinen über die Erkennung der Güte des geschlachteten Federviehes, und der Aufbewahrung desselben.

Das Unschmackhafte des Geflügels verräth sich durch die blauliche Farbe an den untern Theilen des Bauches. Denn das Gedärme ist in solchen angeschwollen und aufgeblasen, und hat einen üblen Geruch in die vom Blut leergewordenen Gefäße hineingetrieben, den weder Zurichtung noch Kunst herausbringen kann. Das entstehet daher, wenn das Vieh nach dem Schlachten nicht gleich ausgenommen worden ist. Erkaltet es: so gehet der in den Därmen befindliche Koth in Gährung; die natürliche Wärme des Bluts kann nicht widerstehen, der Geruch theilt sich dem ganzen Körper mit, und es entstehet eine Art Fäulniß. — Ob ein Geflügel alt oder jung ist, erkennt man ebenfalls am Geruch, auch an den Flügeln und Klauen. Die Güte desselben siehet man an der weißen, fetten Haut, wenn man in die Federn bläßt. Den Lerchen indessen kann man eine weiße Haut durch das Einpudern verschaffen, so, daß sie ganz fett zu seyn scheinen.

Aufbewahren läßt sich das geschlachtete Federvieh sehr gut, wenn man es bis an den Kopf rein ausweidet, in seinen Federn läßt, den Leib mit Weitzen ausfüllt, die Oeffnung zunähet, und in einen Kornhaufen vergräbt.

Oder: Man weide das Flügelwerk, ohne es zu rupfen, rein aus, hänge es in ein großes weites Glas, verbinde dieses mit einer Blase, so daß man durch eine kleine Oeffnung, mittelst einer Tabackspfeife, Rauch von solchen Kräutern, die einen wohlriechenden Dampf geben, hineinblasen kann. Ist das Glas hinlänglich mit Dampf erfüllt: so verwahre man auch die kleine Oeffnung. Das

Ge-

Geflügel wird sich so viele Monate erhalten, ohne nach Rauch zu schmecken, wenn man eine gute Wahl von Kräutern getroffen hat.

Feigen,

Feigenbaum. Ficus carica.

Ich darf diesen so bekannten Baum, der aus seinem Vaterlande, den südlichen und westlichen Ländern Europas, aus den griechischen Inseln und aus Asien, im Sommer in unsere Gärten, im Winter in unsere Gewächshäuser versetzt worden, obschon er nie zum landwirthschaftlichen Handel etwas beytragen kann, hier schlechterdings nicht auslassen, da man ihn in den Gärten unserer reichern Landwirthe wohl nicht leicht vermissen wird; ich muß wenigstens seinen Nutzen anzeigen. Sein Holz ist ungemein schwammig, geschmeidig, von blaßgelber Farbe, läßt sich im Frühjahre leicht biegen und in einander flechten, nachher wird es spröde und zerbrechlich. Die Büchsenschäfter und Waffenschmiede bedienen sich desselben, weil es leicht viel Oel und Schmirgel annimmt, und sich wohl poliren läßt, zu ihren Arbeiten. Man macht auch von dem Stamme, wenn der Baum recht dick gewachsen ist, Spillen und Preßschrauben. Die Federkraft, welche diesem Holze eigen, wenn es völlig trocken geworden ist, macht es dazu tauglich. Aus der Rinde dieses Baumes, wenn man sie aufritzt, fließt ein bitterer, milchiger und so scharfer Saft heraus, daß man Warzen damit wegbringen kann, wenn man sie zu wiederholtenmalen damit bestreicht. Zu eben dem Zwecke bedient man sich auch des ausgepreßten Safts der Blätter.

Auch enthält unser Feigenbaum Farbestoff. Der Absud von frischen Zweigen mit den Blättern, war

goldgelb, etwas ins Braunrothe fallend; es erhielt sich auch diese Farbe bey verschiedenen Zusätzen. Tuch, das mit Wißmuthauflösung vorbereitet war, bekam durch den Absud von grünen Zweigen, eine gute bräunliche, durch den Absud von den Blättern aber eine hochgelbe Farbe. Besonders merkwürdig ist der schöne Tuberosengeruch, welchen die Materialien vom Feigenabsud erhalten. Noch nach 5 Monaten haben die damit gefärbten Waaren, nachdem sie im kalten Wasser ausgewaschen und nach dem Trocknen ausgebiegelt worden, diesen lieblichen Geruch beybehalten, daher man den Feigenbaum als ein Mitrel gebrauchen sollte, den unangenehmen Geruch mancher Farbenmaterialien zu verbessern.

Größer noch ist der Nutzen der Feigenbäume, die bey uns, ohngeachtet aller Wartung, nicht so schön werden, als in ihrem Vaterlande, durch ihre Früchte, die bey uns nur roh gegessen werden, und auch zur Arzney dienen. In Asien hingegen, und in Südeuropa, wo der Baum jährlich zweymal trägt, werden sie auch eingemacht und getrocknet, und geben so einen besondern Handelsartikel. Diese Früchte sind sehr nahrhaft und mästen sogar. Die Kämpfer in den alten Zeiten genossen sie häufig, zur Vermehrung ihrer Kräfte.

Feigenapfel,

Apfel ohne Blüthe und Kern. Pomme figue, Pomme sans fleur, Pomme sans pipin.

Nicht als ob er einer Feige ähnlich sähe oder schmecke, hat dieser Apfel seinen Namen erhalten, sondern weil er, wie eine Feige, im Verborgenen blühen soll. Aber das ist nicht so, denn er hat in der That eine Blüthe, die aber aus irregulairen und mißgestalten

Theilen besteht, welche wegen der häufigen Wolle, womit sie aus- und inwendig besetzt sind, nicht gut zu erkennen sind. Immer bleibt dies daher ein sonderbarer Apfel. Sein Fleisch ist zart und weiß und hat einen angenehmen, süßschmeckenden Saft, er läßt sich also recht gut essen. Und da er Anfangs Augusts reift, also zu den ersten Aepfeln des Jahres gehört: so kann er auch wohl zur Abwechslung auf die Tafel gebracht werden. Er dauert aber nur kurze Zeit und wird dann pelzig. Wenn andere Apfelbäume in der Blühezeit durch den Frost Schaden leiden, so empfindet dieser dagegen nichts davon; er bringt daher alle Jahre Früchte, einmal mehr, ein andermal weniger. Junge Stämmchen dieses Apfels, der im Obstgärtner XII. B. S. 326 beschrieben und abgebildet ist, bekommt man in Menge beym Organist und Schullehrer Roth zu Elsterburg, im sächs. Voigtlande, das Stück zu teutscher Obstorangerie 8 Gr., zu Zwergstämmen 6 Gr., zu Halb- und Hochstämmen 8 bis 12 Gr.

Feigenbirn.

Diese vortreffliche mittelmäßig-große Tafelbirn gehört zu den späten Sommerbirnen, oder zu den frühen Herbstbirnen. Den Namen hat sie von ihrer Gestalt, die oft einer Feige ähnlich ist. Die Frucht welkt nicht und hat fast gar keinen Geruch. Das Fleisch ist weißgelblich oder matt weiß, feinkörnigt und im Kauen auflösend, ziemlich saftvoll von einem überaus süßen, zuckerartigen, erhabenen Geschmack. Diese schöne und für Manchen vielleicht zu zuckerhafte Tafelbirn, zeitiget in der Mitte Septembers, oft auch früher, hält sich, wenn sie etwas früh abgenommen wird, 3 Wochen, dann wird

sie von von inwendig heraus teig. In der Wirthschaft ist sie von großem Nutzen, geschält und ganz gebacken oder getrocknet, ist diese Birn allen andern, selbst der Bon Chretien d'Eté vorzuziehen. Im XX. B. des teutschen Obstg. S. 11 ist sie beschrieben und abgebildet. Der Baum trägt fast alle Jahre und reichlich, an manchen Fruchtknoten sitzen zuweilen 8 bis 10 Früchte, wie Zwiebelreihen, er sollte also in keinem Obstgarten fehlen, besonders da er fast mit jedem Boden vorlieb nimmt.

Feldknotenmooß.

Bryum rurale. Linn.

Unter allen bekannten Arten der Dächer würden ohnfehlbar die Strohdächer, wegen ihrer vorzüglich guten Eigenschaften, den Vorzug behaupten, wenn sie nicht der Feuersgefahr, besonders dem Flugfeuer, zu sehr ausgesetzt wären. Es giebt aber Gewächse, die dafür schützen, ja die Strohdächer sogar auf längere Zeit dauerhaft erhalten, wenn der Landwirth, wegen örtlicher Verhältnisse, zu solchen Dächern gezwungen ist. Das ist das Feldknotenmooß, das auf Dächern, Mauern, an Zäunen, Baumstämmen, so wie in Waldungen, häufig und in dichten Rasen wächst. Bedeckt man ein Strohdach zwey Finger dick mit diesem Mooß, oder pflanzt es absichtlich darauf an: so ist das Strohdach nicht nur vor Feuer gesichert, sondern es dauert auch über 100 Jahre, da es außerdem kaum 10 Jahre aushalten würde. Das große Hüllmooß hat die nemliche Eigenschaft, worüber unter diesem Artikel nachzusehen ist.

Feldmessung.

Wenn der Landwirth eine vollkommene Kenntniß seines Gutes erlangen will: so muß er nothwendig richtige und deutliche Risse und Beschreibungen sowohl des ganzen Guts überhaupt, als auch der Ländereyen und Gebäude insbesondere, ferner genaue Bestimmung der Gränzen und Verzeichnisse aller unstreitigen und streitigen Gerechtsamen, in den Händen haben. Aber nicht alle Oekonomen haben den Theil der Geometrie, der die Feldmeßkunst lehret, erlernet, und nicht selten befinden sie sich wegen Ausmessung ihrer Felder, Wiesen, Wälder, in Verlegenheit, wenn sie keinen gelernten Landmesser in der Nähe haben können. Einen Unterricht hier zu geben, wie dieser Zweck auf dem kürzesten Wege zu erlangen sey, würde mich gleichwohl zu weit führen, ich will also lieber folgende zwey Schriften empfehlen, die jedem Landwirth genügen werden.

1) J. M. Beyers Unterricht für Gutsbesitzer, welche Güter und Ländereyen ausmessen lassen wollen. Leipzig 1796. 8.

2) A. G. Rudorf, Abhandlung vom ökonomischen Feldmessen, wie solches vermittelst des Meßtisches, ohne Zuziehung irgend eines andern Winkelinstruments, bequem, akkurat, und richtig, sowohl in flachem Lande, als in gebirgigten Gegenden verrichtet werden kann; nebst einem Anhange, in welchem gezeiget wird, wie man einzelne Flächen u. s. w. durch Hülfe der Kette und Stäbe aufnehmen, und in Grund legen kann; ingleichen eine umständliche Berechnung der Flächen; mit 17 Kupfertafeln. Leipzig 1799. 8.

Feldritterſporn,

Spornblume, St. Otilienkraut, Lerchenklaue, Ritterſpiel, Ritterſporn, gemeiner, Ackerritterſporn, Hornkümmel, Kornritterſporn. Delphinium Conſolida.

Dieſes im Junius und Julius blühende Sommergewächs, wächſt in ganz Europa auf den Aeckern unter dem Korne. Gefüllt und in mancherley Farben findet man es in den Gärten, wo es von den Blumenfreunden mit Fleiß, wegen ſeiner ſchönen Blumen, ausgeſäet wird. Die Bienen beſuchen ſelbige ſehr gern, und ſammeln eine Menge Honig daraus. Der aus dieſen Blumen gepreßte Saft, giebt für die Zuckerbäcker eine gute grüne Farbe; wird dieſer Saft mit Alaun gekocht, ſo erhält man eine blaue Farbe, und dieſer bedient man ſich als Tinte. In Thüringen ſammeln die Landleute die Blumen und ſchneiden ſie unter den Rauchtaback, der dadurch nicht nur vermehrt wird, ſondern auch einen angenehmen Geſchmack erhalten ſoll.

Feldſimſe,

Feldbinſe, Feldkrötengras, Wieſenkrötengras, Hungerbrod, Haſenbrod, Himmelbrod. Juncus campeſtris.

Auf magern trocknen Feldern, auf Viehweiden, in ſchattigten ſumpfigen Hainen, zuweilen in Wäldern, auch auf hohen Bergen, wird dieſes Gras durch ganz Europa wild gefunden. Es gehört unter die ſogenannten harten oder ſauren Gräſer, und dient nur in dem Fall zur Viehfütterung, wenn kein beſſer Futter zu haben iſt. Im

Früh-

Frühjahre ist dieses Gras den Schaafen ihr erstes Futter, das sie antreffen. Den Pferden kann man es zur Reinigungskur im May und Junio entweder ganz, oder besser, als Hexel geschnitten, täglich als bloßes Futter reichen, es füttert sie gut; aber dem Rindvieh darf man es nur in höchster Noth geben, weil es schlecht milcht. Es hilft dieses Gras den Rasen, der sich auf den Sand gesetzt hat, ungemein vermehren, und bestockt sich stark. Die Blüthenköpfchen sammt den Saamen schmecken süß, und werden in Schlesien von den Kindern unter dem Namen Hasenbrod, gegessen.

Feldsteine.

Selbst die geringen Feldsteine, die auf den Aeckern, auf der ganzen Oberfläche der Erde, am meisten aber in sandigen Gegenden und Flüssen, zerstreuet umher liegen, haben für die gemeine Wirthschaft und Polizey großen Nutzen. Man braucht sie in Städten und Dörfern zum Steinpflaster; der Landwirth zum Pflastern des Hofes, der Ställe, der Hausdielen, der Keller, die größern Feldwacken aber zu Grundsteinen beym Unterschwellen der Mauern, zum Einlegen in die Wände, zu Ecksteinen an Thorwege und Einfahrten u. s. w. und der Hauswirth muß sie oft mit großen Kosten herbeyschaffen, wenn er keine im Vorrath hat. Der sorgsame Landwirth wird also auch auf diese geringen Feldsteine sein Augenmerk richten, und nach und nach, durch arme Leute, durch Kinder, auf einem ungebrauchten Ort so viel Vorrath sammlen lassen, damit er sie auf den Fall des Bedarfs, nicht erst mühsam braucht aufsuchen zu lassen. Dergleichen Vorsichten bezeichnen immer den thätigen Landwirth. Man sehe übrigens den Artikel Kiesel.

Feldthymian,

Quendel, Feldquendel, Feldkümmel, Kühnlein, Kündel, Hühnerkraut, Hühnerkohl, Feldpoley, wilder Thymian, wilder Poley. Thymus serpyllum.

Diese bekannte kleine wohlriechende Staude, wächst ebenfalls in ganz Europa an sehr magern und trocknen sonnigten Orten, vornemlich an Hügeln und Bergen in großer Menge. Ihre Blüthe giebt im Junio und Julio den Bienen gute Ausbeute. Die Hausmütter pflegen das getrocknete Kraut mit unter die Quarkkäse zu thun, welche davon einen angenehmen Geschmack bekommen. Das Kraut hat einen starken und angenehmen Geruch, man gebraucht es, um Milchgefäße und Zinn damit zu scheuern, und zu dem Ende können auch arme Kinder auf dem Lande eine Kleinigkeit mit Einsammlung desselben sich verdienen. — Auch dient es als Loh- oder Gerbematerial. Es giebt mehrere Spielarten von dieser Pflanze, unter welchen sich die mit dem Citronengeruch sehr auszeichnet.

Fenchel,

Fennickel. Anethum foeniculum.

Ursprünglich ist der Fenchel in den südlichen Ländern Europas zu Hause, er wird aber in Teutschland in Menge bey Erfurt, Mühlhausen und in andern Gegenden Thüringens, wie auch in Mähren, Sachsen und Schlesien, sowohl in Gärten als Ackerweis im freyen Felde erbauet, so daß man seinen Saamen Zentnerweiß im Handel bringt. Alle Theile dieser Pflanze haben ihren guten Nutzen. Man braucht das Kraut und den

Saa-

Saamen als ein angenehmes Gewürz zu verschiedenen Sachen in der Haushaltung. So wird z. B. das Kraut unter die feinen Salatkräuter gemischt, um die Kälte des Salats zu mäßigen und den Geschmack zu erhöhen. Die jungen Wurzeln kann man wie Pastinat essen. Die Blumendolden, welche den Bienen überaus angenehm sind, werden wie die Dilldolden zum Einmachen der Pfeffergurken gebraucht. Den Saamen überziehen die Zuckerbäcker mit Zucker, und die Destillateurs brauchen ihn zu ihren Liqueren und Branntweinen. — Man säet den Saamen im Herbst in Sandland und mittlern Boden, der nur in der Tiefe locker ist, weil die Pflanzen lange Wurzeln treiben; im folgenden Jahre tragen sie Saamen: die Kultur ist wie beym Anies und Dill.

Es giebt eine Abart vom Fenchel, süßer, wahrer italienischer Fenchel genannt, der den teutschen an Süssigkeit und gewürzhaften Geschmack weit übertrifft. Er erhält eben die Kultur wie jener, aber der Saame artet bey uns leicht aus, man muß oft frischen aus Italien kommen lassen. Diesen italienischen Fenchel genießt man entweder roh, mit Salz, Oel, Essig und Pfeffer, wie Sallat, oder man macht ihn in Essig ein, und vermischt ihn mit den feinen Kräutersallaten. Dieser Fenchel hat kurze, dicke, fleischige, weiche, 4 bis 5 Zoll breite Stengel. Sollen diese dem Sellerie gleiche Knollen bilden: so häuft man die Erde umher an, lockert diese oft auf, wo denn die Knollen gebleicht und weiß, zart, und nicht selten größer als der Sellerie werden, da man alsdenn Kraut und Stengel, mit Mehl, Essig und Pfeffer als Sallat speißt. Diese Stengel kann man auch wie Spargel kochen, besonders wenn sie aufgebunden und wie Endivien gebleicht worden. Die Pflanze wächst wieder nach, wenn der Stengel abgeschnitten worden,

so daß man den ganzen Sommer durch jungen Fenchel zum Sallat hat.

In den Apotheken braucht man von beyden Arten die Wurzel, den Saamen, das Kraut und die Blumen. Man bereitet daraus ein Wasser, ein Oel, ein Salz, einen Spiritus, einen Theriak, und bedient sich des Fenchels zu allerley Arzneyen. Die Saamen werden zu den 4 großen erwärmenden Saamen gerechnet, und die Wurzel, die sowohl eingemacht als uneingemacht zu haben ist, wird zu den 5 größern eröffnenden Wurzeln gezählt.

Wurzeln, Kraut und Saame, als Pflaster aufgelegt, zertheilen die vom Stoßen oder Schlagen entstandenen blauer Mähler und Beulen.

Fenchelapfel, gelber.

Fenouillet jaune.

Im XV. B. des teutschen Obstgärtners, S. 92, ist dieser Apfel beschrieben und abgebildet. Sein Fleisch ist grünlich und ins Gelbe spielend, und der Saft ist in genugsamer Menge vorhanden, und von einem angenehm süßen und starken Fenchelgeschmack. Er zeitiget im December, dauert bis im März und April, und ist ein guter Tafelapfel.

Fenchelapfel, rother.

Fenouillet rouge, Bardin, Courtpendu.

Dieser Apfel hat ein festes, zartes und grünlich weißes Fleisch. Der Geschmack ist, wie sein Name anzeigt, fenchelartig, angenehm und stärkend. Er wird nach dem neuen Jahre zeitig, und erhält sich lange und bis im May. Er trägt nicht überflüßig, aber doch gut und meistentheils alle Jahre. Zum frischen Genusse

nusse ist er ein angenehmer Apfel, aber er kann auch zu andern wirthschaftlichen Dingen benutzt werden. Im Obstgärtner, IV. B. S. 111, ist er beschrieben und abgebildet.

Fennich, Schwaden, fadenförmiges Hirsengras.

Panicum filiforme.

Dies ist eine noch nicht allgemein bekannte Frucht, deren Vaterland Nordamerika ist, die aber verdient, daß sie mehr angebauet wird, da sie den uns wohl bekannten Schwaden oder Manna, (Festuca fluitans) der nur in feuchtem nassen Boden wächst, weit übertrifft. Nur wenigen teutschen Landwirthen ist dieser fadenförmige Fennich bekannt, die ihn nun schon geraume Zeit jährlich bauen. Man säet den Saamen zu Walpurgis, um die Zeit, da man den Hirsen zu säen pflegt, doch aber, um recht reifen Saamen zu bekommen, lieber 8 oder 14 Tage früher, in einem milden, von Quecken und anderm Unkraute wohl gereinigten, mit kurzem Schaafdünger wohl gedüngten, weder zu nassen noch zu trocknen Boden, der zuvor fast klar geharkt worden, aus, und zwar ganz dünn, und harkt ihn unter. Da die Pflanze viele Seitenzweige treibet, die sich ringsherum ausbreiten so ist eine dünne Saat desto nöthiger. Bis zu Anfang des Junii muß selbige fleißig gejätet werden. Zu Anfang Septembers ohngefähr, wird der Saame seine Reife erlanget haben. Dies bemerkt man, wenn man einige Rispen gelinde reibet, und der Saame leicht aus seinen Hülsen gehet. Dann werden die Halme mit der Sichel geschnitten, und läßt man selbige noch ein paar Tage an der Sonne trocknen. Je vollkommener und reifer nun der Saame ist, desto

ergies

ergiebiger ist er auch an wohlschmeckender Mannagrütze. Er wird nun ausgedroschen, wie der Hirse vom Staube und der Spreu gereiniget, dann gestampft und von seiner Hülse befreyet, endlich durch Wannen und Siebe vollends gereiniget. Ist der Saame recht vollkommen gewesen: so erhält man die Hälfte und wohl noch etwas mehr gereinigte Mannagrütze, aus welcher die herrlichsten Speisen, so wie aus unserm teutschen Manna, zubereitet werden können. Aus weniger als einer Viertelmetze Aussaat, erhielt man mehr als $2\frac{1}{2}$ Wittenberger, oder $1\frac{1}{4}$ Dresdner Scheffel Mannasaamen. In Sachsen in der Gegend von Muska und Rothenburg an der Neiße, wird dieser Schwaden mit Vortheil erbauet. Möchten sich doch mehrere Oekonomen dazu bequemen.

Fennich, Schwaden, schmaler.

Panicum lineare.

Wenn alle indianische Gewächse bey uns eine Gewächs-, oder gar Treibhauswärme verlangen: so machen doch mehrere Gräser davon eine Ausnahme. Es giebt verschiedene indianische Gräser, die bey uns in freyer Luft im Sommer sehr gut fortkommen. Hierher gehört auch der gegenwärtige schmale Fennich, der in beyden Indien zu Hause ist, aber in der Gegend von Görlitz in der Lausitz mit Vortheil im freyen Felde erzogen wird. Er giebt eben solche Mannagrütze als der vorhergehende Fennich, und der im ersten Bande abgehandelte Blutfennig, der auch bey Görlitz gebauet wird.

Fennigsegge,

Schwadenried, schwadenartiges Riedgras.

Carex panicea.

Dieses Riedgras wächst an feuchten sumpfigten Orten, an stehenden Wassern und Morästen ursprünglich wild.

wild. Wo man es auch findet, läßt sich gewöhnlich auf einen Torfboden schließen, worauf der Landwirth, der etwa Torf aufsucht, sein Augenmerk mit zu richten hat.

Fettabgänge.

Unter der Rubrik: Abschaum von kochenden Speisen, im 1ten Bande, habe ich bereits bemerkt, daß dieser Abschaum, der von den wenigsten Köchinnen geachtet wird, sehr gut zum Seifekochen gebraucht werden kann. Das Nämliche gilt auch von allen in der Wirthschaft abgehenden Fettigkeiten, z. B. das Fett abgestandener und nicht mehr zu brauchender Brühen, die weggeworfenen sehnigten Theile geschlachteter Thiere, der Speckschwarten, die eine gute Hausmutter, wo nicht zum Seifekochen, doch wenigstens zu manchem häuslichen Bedürfniß, als Einschmierung der Thürangeln, der Holzsägeblätter u. s. w. zu verwenden weiß. Weniger bekannt aber ist die Benutzung des Fettes aus den Häuten bey den Gerbern, welche nicht nur mit dem Abschabsel von den Häuten Schweine und Hunde sehr fett machen, sondern es läßt sich auch aus der alkalischen Lauge, womit die Häute bey den Gerbern behandelt werden, ein Fett sammeln, so wie auch aus der Lauge, womit die Wolle und andere thierische Substanzen gewaschen und zubereitet werden. Alle von diesen Stoffen abgegossene Laugen, sind allerdings seifenartiger Natur, wurden aber bis jetzt, wegen ihrer Unreinigkeit, nicht benutzt.

Folgendermaßen aber läßt sich ein Fett davon gewinnen: Man erwärmt die Lauge, gießt sie durch Flanell, und vermischt sie so lange mit verdünnter Schwefelsäure, bis keine Absonderung von Fett mehr erfolgt. Dieses Fett schwimmt oben auf, kann leicht abgeschöpt und zum Seifemachen gut gebraucht werden. Auf diese

Weise scheidete ein gewisser Färber, der sich fleißig mit der technischen Chemie bekannt gemacht hatte, das Fett aus der Lauge ab, welche bey den Weißgerbern nach der Behandlung der Häute mit Fischthran und Alkali fällt. Jeder Chemiker siehet bald ein, daß hier eine wirkliche Zerlegung der seifenartigen Verbindung durch die Schwefelsäure, vermöge einfacher Wahlverwandtschaft, erfolgt.

Fettkraut, gemeines,

Butterkraut, Butterblume, Butterwurz, Kiwitzfett. Pinguicula vulgaris.

In allen Ländern Europas wächst diese Pflanze an schattigen und sumpfigen Orten, besonders wo viel Waldungen sind. Die Schaafe fressen sie nicht, vielmehr will man in England beobachtet haben, daß sie davon sterben, wenn sie selbige nothgedrungen und in Ermanglung anderm Futters, fressen. Gleichwohl ist diese Pflanze nicht ohne Nutzen. In Schweden und andern nördlichen Ländern, braucht man sie häufig zur Bereitung einer besondern dicken Milch. Man seihet nemlich daselbst sehr geschwind die warme Milch, so wie sie von der Kuh kommt, über die frischen und fetten Blätter, und stellt sie alsdenn einen oder zwey Tage hin, wodurch sich die Milch also verdickt, daß sich nicht einmal einige Molken, und auch kein Rahm davon absondert, daher sie alsdenn sehr angenehm schmeckt. Eine solchergestalt zubereitete Milch, hat die Eigenschaft, daß ein halber Löffel davon, eine andere frische Milch, in eine eben so dicke Milch verwandelt, welche auch wieder die nemliche Kraft hat, und selbige abermals einer andern mittheilen kann, so, daß man auf diese Weise ins Unendliche

fortfahren könnte. In Lappland und Schweden ist diese Zubereitung der Milch etwas Gewöhnliches.

Feuerlilie,

Pomeranzenlilie. Lilium bulbiferum.

Diese, allen Blumenfreunden so wohl bekannte Blume, gewährt uns keinen andern Nutzen, als ihr schönes Ansehen, daher man sie auch nicht leicht in unsern Gärten vermissen wird. Selbst die Bauern erziehen sie in ihren Gärten, wissen aber auch selbige zu benutzen, indem sie die blühenden Stengel in die benachbarten Städte mit zu Markte tragen, und mit gutem Nutzen verkaufen. Die Wurzeln oder Zwiebeln werden von den Russen und Tartarn verspeist. Sie kochen sie entweder in Milch, oder braten sie unter der Asche. Man hat diese Zwiebel auch im Fall der Noth zum Brodbacken gebraucht. Die Blumenstengel bestehen unter ihrer äußern Rinde aus übereinander liegenden groben Fäden. Vielleicht ließen sich diese wohl als Spinn- Webe- oder Flecht-Material bearbeiten.

Feuerschwamm.

Der sogenannte Feuerschwamm, den wir zu Stillung des Blutes bey kleinen Wunden, zu manchen andern Entzwecken, am meisten aber zum Anzünden des Rauchtabacks brauchen, wird aus verschiedenen Arten von Schwämmen bereitet, die an den zurückgebliebenen Stöcken abgehauener Bäume, oder an alten abgestorbenen Bäumen unten herum, durch Fäulniß sich zu generiren pflegen. Indessen sind nicht alle an den Bäumen wachsende Schwämme zum Feuerschwamm tauglich, am besten schickt sich dazu der halbrunde, gemeiniglich die Gestalt eines

Pferde-

Pferdehufes habende Schwamm (Boletus igniarius), der bisweilen sehr groß, am Rande dünne, in der Mitte sehr dick, auf der Oberfläche glatt, weißlicht oder bräunlicht, unterwärts weiß oder purpurfärbigt ist, dessen Fleisch goldgelb und sehr zähe ist, die auf der untern Seite befindlichen Löcher aber sehr klein, zuweilen auch gar nicht sichtbar sind. Diesen Löcherschwamm (Boletus) findet man in trockenen Wäldern zwischen dem Heidekraut, auch an alten Birken, Eichen, Büchen, Lerchen, Linden, Rüstern und Nußbäumen, und giebt man bald diesem, bald jenem den Vorzug. Wahrscheinlich sind diese Schwämme alle von einerley Natur, weil ihr Urstoff Fäulniß ist, und beruhet vielleicht der Unterschied der Güte des daraus verfertigten Feuerschwamms, blos in der gehörigen Bereitung desselben, so wie auch in der gehörigen Reife des Schwammes selbst.

Es giebt aber auch Blätterschwämme (Agaricus), deren Hut nemlich wagerecht stehet und unterwärts blätterigt ist, die sehr gut zum Zunder gebraucht werden können. Es sind solche ungestielt, und erwählt man gemeiniglich den Eichenblätterschwamm (Agaricus quercinus) dazu, der häufig auf Eichenholze wächst, trocken, knorplich oder korkartig ist, im Durchmesser zuweilen nur einige Zoll, zuweilen auch einen ganzen Fuß hält, und dessen ganze Oberfläche mit verschiedenen Farben halbzirkelförmig bezeichnet ist. In Amerika braucht man dazu den Blätterschwamm, der auf Ahornbäumen wächst, und hält man den von dem rothblümichten (Acer rubrum) für den besten; nächst diesem giebt man demjenigen, der vom Zuckerahorn (Acer sacharinum) kommt, den Vorzug.

Wie aus diesen Löcher- und Blätterschwämmen der Feuerschwamm bereitet wird, habe ich bereits unter dem Artikel, Eiche', angezeigt; auch sehe man nach die

Ar-

Artikel: Birke, Bovist, Zunderschwamm, wo man manches hierher Gehörige finden wird. Ein guter Feuerschwamm muß mit Salpeter, Schießpulver, Asche, Urin u. dergl. bereitet seyn. Er muß auf dem ersten oder zweyten Schlag Feuer fangen, wenn Stahl und Feuerstein gut ist. Er muß unter etwas Geknister langsam wegbrennen, und eine harte, nicht gleich verlöschende Kohle zurücklassen. Einen solchen Schwamm hatte jener Candidat, und er erhielt den Dienst, als er seinem Könige auf einen Schlag Feuer machen konnte. Fängt der Schwamm nicht so leicht: so ist er entweder schlechter Art, oder er ist noch zu feucht, oder er hat zu wenig Salpeter bekommen. Zischt er aber, und brennt dabey geschwind weg, so ist zu viel Salpeter oder Beitze darinn. Schlecht ist auch der Schwamm, der zwar geschwind Feuer fängt, aber von zu lockerer Substanz ist, sehr geschwind wegbrennt, und eine weiche, bald und nach innen verlöschende Kohle hinterläßt. — Der Ulmer Feuerschwamm ist vorzüglich wegen seines leichten Feuerfangens und seines guten Geruchs berühmt. Aus Böhmen bringt man ganze Wagen voll roher Schwämme nach Ulm, aber aus der Bereitung zu einem schwarzen Feuerschwamm, macht man daselbst ein Geheimniß.

Im Rudolstädtischen erbauet man den Löcherschwamm sogar kunstmäßig. Man pflanzt nemlich die sogenannte Wasserbüche an einen feuchten Ort, bieget solche nieder, bedeckt sie mit Rasen, und erhält sie beständig naß. Unter diesen Umständen wächst der Schwamm häufig hervor, und man kann jährlich mehrere Erndten thun. Aus diesen Schwämmen bereitet man auch daselbst die besten Lampendochte, die bey weitem nicht so viel Oel verzehren, als die baumwollenen und andere Dochte,

gleichwohl eben so helle brennen und sich sehr sparsam verzehren. Dergleichen Dochte sind beym Schwarzburg-Rudolstädtschen Hofkommissair, Johann Nicolaus Eberhardt, in Gräfenau, pfundweise bis zu Centnern zu haben.

Auch das faule Holz giebt einen guten Zunder, wovon ich im Artikel: Holz, faules, mehr sagen werde.

Uebrigens dient der präparirte Feuerschwamm nicht blos zum Feueranmachen, zum Stillen des Blutes, sondern auch zu Kleidungsstücken, und hat man Mützen daraus verfertiget, die einer ledernen Mütze nichts nachgaben. Zum Blutstillen hält man den an Linden wachsenden Schwamm am bequemsten; dann soll der an Büchen stehende folgen. Der an Wallnußstämmen sitzende soll von der geringsten Art seyn. Zu kleinen Blutstillungen dient jeder Feuerschwamm.

Am Unterharze hält man den an den Rothbüchen wachsenden Schwamm für den besten. Thut er, wenn man man ihn von den Herumträgern gekauft hat, nicht hinlänglich gute Dienste: so steckt man ihn nochmals in eine gewöhnliche Lauge, trocknet und klopft ihn weich, da er dann die gehörige Güte erhält. Die Hirten treiben oft damit einen ansehnlichen Handel.

Feuerstein,

Kreide-Kiesel. Pyrrhomachus. Hornstein, Felskiesel. Petrosilex, Corneus.

Diese beyden Kieselarten, der Feuerstein und der Hornstein, werden oft mit einander verwechselt. Allein, obschon sie einerley Bestandtheile haben, die sich nur im Verhältnisse unterscheiden; so zeigt doch schon die Art ihres Wachsthums, im Aeußern, einen merklichen Unterschied

terschied, indem die Feuersteine meistens in runden Geschieben, der Hornstein aber gewöhnlich in Banken und waagerechten Lagen bricht. Der hauptsächlichste Gebrauch dieser Steine ist in der Haushaltung zum Feuerschlagen, und vorzüglich Flintensteine daraus zu verfertigen. Aber hierzu taugt der Hornstein nicht, weil selten ein ordentlicher Schiefer durch den Schlag daraus erhalten wird, vielmehr derselbe in ungestaltete Schiefer meistens zerfällt, die blos zum Feuerschlagen tauglich sind.

Weit schicklicher ist zu Flintensteinen dagegen der Feuerstein, dessen gewöhnlichste Gestalt aus größern oder kleinern runden, mehr oder weniger geformten, manchmal zweigigen Stufen oder Brocken bestehet, an denen eine Rinde von der Erdart klebt, in der sie liegen. Die gewöhnliche Farbe dieses Steines ist gelb oder schwarz, selten ist er weiß, blaulich, röthlich oder bunt. An den Kanten ist er meistens mehr oder weniger durchscheinend. Im Bruche aber ist er mehr oder weniger muschlicht, und hat wenig Glanz. Seine vorzüglichste Eigenschaft, die ihn zu Flintensteinen empfiehlt, ist, daß er sich leicht in glatte, etwas gewölbte Splitter spalten läßt, und doch eine solche Härte hat, daß er auch Glas schneidet.

Die Feuersteine liegen da, wo sie sich finden, gewöhnlich am Tage; aber die ganz am Tage oder unter einer geringen Bedeckung, besonders vom Sande, liegenden Stücke, sind zur Bearbeitung zu Flintensteinen selten brauchbar, weil in solchen durch die Abwechslung der Hitze und Nässe gewöhnlich viele Ritzen entstehen. Aber wo man diese Steine auf der Oberfläche antrifft, ist man sicher, sie auch in der Tiefe zu finden. Es fehlet Teutschland nicht an Feuersteinen, man findet sie im

Fränkischen, im Oesterreichischen, und einzeln zerstreuet an vielen Orten; aber nirgends findet man sie vollkommener, als in Frankreich, und mit den daraus geschlagenen Flintensteinen wird ganz Teutschland versehen. Ebenfalls findet man den Feuerstein in großer Menge in Tyrol, in Galizien und Podolien, wo denn auch sehr viele Flintensteine verfertiget werden, und die ganze österreichische Armee damit versehen wird. In Wälsch-Tyrol finden sich die Feuersteine in einer selten über 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß mächtigen Schicht von mäßiger härteter Kreiserde, die das darunter liegende Kalkgebirge bedeckt. Gleich da, wo sie ausgeklaubt werden, werden sie in platte Stücke zerschlagen; aus diesen Blättern werden dann zu Hause die Flintensteine geschlagen, und kann ein fleißiger Arbeiter, so wie in den französischen Fabriken, in einem Sommertage 1200 bis 1500 Stücke verfertigen. Eben daher entsteht der geringe Preis der Flintensteine. Seit 1798 ist auch im Salzburgischen eine Flintensteinfabrik errichtet worden.

Indessen werden die so berühmten französischen Flintensteine von den podolischen oder galizischen weit übertroffen. Sie sind nicht nur härter, als die französischen und geben stärkere und entzündendere Feuerfunken, sondern sie halten auch weit mehr aus. Denn ein galizischer Stein erträgt 120 Schüsse, so daß von den erstern 60, nie einer fehl schlägt; dagegen die französischen weit früher ihre Schärfe verlieren. Ohngeachtet dieser Eigenschaft, greifen erstere dennoch die Flintenschlösser nicht stärker an, als die andern.

In der That verdient das Flintensteinschlagen, das blos auf Handgriffen und gehörigen Werkzeugen beruhet, eine ausgebreitetere Bekanntwerdung, weil es so leicht in mehrern Ländern, wo es Feuersteine genug giebt,

als ein neuer Nahrungszweig eingeführt, und vorzüglich schicklich mit andern Gewerben verbunden werden könnte.

Außer diesem Gebrauche zu Feuer- und Flintensteinen, wird auch der Feuerstein in England zum Glasgemenge, besonders zum Krystallglase, desgleichen zur Steingutmasse, genommen. Der Feuerstein nimmt eine vorzüglich schöne Politur an, man schleift daher aus den bunten Steinen verschiedene Sachen zur Zierde, vorzüglich aus denjenigen, welche, unter dem englischen Namen Puddingstone, aus England zu uns gebracht werden. Sie sollen in der Gegend von London häufig gefunden, und zum Pflastern angewendet werden. Wenn sie dicht genug verbunden sind: so können sie geschliffen und zu Tabacksdosen, Stockknöpfen und zu allerley Galanteriewaaren verarbeitet werden, und sind diese Sachen von schönem Ansehen. Aus dem gemeinen Feuersteine aber, macht man Glättsteine für Zinngießer und andere Künstler und Handwerker, wie auch Reibesteine für Maler und dergleichen. Zum Glasschleifen giebt der gestoßene, zerriebene und geschlämmte Feuerstein einen vortrefflichen Sand.

Fichte, gemeine,

Rothtanne, Schwarztanne, Fichttanne, Feuchttanne, Harztanne, Norwegische Tanne, Pechtanne, Pechbaum, Rothfichte, Harzfichte, Gränenholz, Kiefe, weiße Fichte, sächsische Fichte, Fichtbaum. Pinus Abies. Linn. Pinus Picea. Du Roi.

Noch immer bemerkt man unter den ökonomischen Schriftstellern eine Verwirrung in Ansehung der richti-

gen Benennung unserer vaterländischen Nadelbäume, indem sie ein und denselben Baum bald Fichte, bald Kiefer, bald Tanne nennen. Aber gleichwohl sind alle drey deutlich genug von einander unterschieden, obschon sie sämmtlich im Linneischen System den gemeinschaftlichen Gattungsnamen Pinus haben. Um nicht undeutlich zu seyn, und damit man mit Gewißheit wisse, von welchem Nadelbaum ich rede, sey es mir erlaubt, das deutlichste Kennzeichen der gedachten drey Nadelbäume hier anzuzeigen.

Bey der Kiefer, von der ich am gehörigen Orte reden werde, kommen zwey Nadeln aus einer Scheide oder aus einem Punkte. Bey der Tanne, die auch an ihrem Orte in diesem Werke auftreten wird, erscheinen die Nadeln einzeln aus jeder Scheide, und sitzen auf zwey Seiten der Zweige kammartig. Bey der Fichte, von welcher wir jetzt handeln wollen, sitzen die Nadeln zerstreuet rund an den Zweigen umher, und erscheinen auch einzeln aus jeder Scheide. Und so wird man diese Bäume leicht unterscheiden können.

Die Fichte ist ein Bewohner der rauhen, kalten Gebirge, auch der Ebenen unter dem mittlern Klima von Teutschland, und sie wird noch bis zum 60sten Grade nördlicher Breite, niemals aber in den südlichen oder ganz warmen Ländern gefunden. Auf den höchsten Alpen läßt sie jedoch gar viel an ihrem, an Mittelgebirgen gewöhnlichen, hohen Wuchse nach.

In Teutschland macht die Fichte eine der gemeinsten Holzarten aus. Man findet ganze große Wälder, entweder von lauter Fichten, oder mit der Kiefer, mit der Tanne, mit dem Lerchenbaum, vermischt. Stehet die Fichte in einem ihr anständigen Erdreiche: so giebt sie der Tanne an Wachsthum und Stärke nicht viel nach,

und treibet in einem Jahre bisweilen drey und einen halben Fuß. Ein jeder Boden, welcher trocken, auch steinig oder kiesig ausfällt, wenn nur etwas Lehm oder Dammerde dazwischen gemengt erscheint, doch aber nicht ein zu sandiger, ist für sie zuträglich. Selbst auf Steinlagen, wenn sie sonst Klüfte und Risse haben, worinn sie Wurzeln zu schlagen im Stande sind, und worinn einige Erde von den verfaulten Nadeln liegen bleiben kann, wachsen sie, der Erfahrung nach, auf. Ein guter schwarzer und lettiger Boden taugt hingegen für sie im Geringsten nicht. Sie wachsen zwar darinn schnell, und in 60 bis 70 Jahren zu einem hohen Baume, aber sein Holz ist allemal mürbe, weniger Harzreich, roth von Farbe, und in der Mitte angefault.

Die Fichte erreicht innerhalb 100 Jahren, unter günstigen Umständen und wenn sie nicht zu weit von einander entfernt stehen, eine ihrer Vollkommenheit und Nutzbarkeit entsprechende Größe von 80 bis 100, ja bis 150 Fuß Höhe, und eine verhältnißmäßige Stärke. Stehen sie aber weitläuftig: so treiben sie viele sich ausbreitende Zweige, wovon die untersten die stärksten sind und so lang auswachsen, daß sie auf den Boden hängen. Diese Bäume, die man gemeiniglich rauhe Fichten nennt, lassen nichts, als etwas Moos, unter sich aufkommen, beschützen dagegen die hohen und dichte stehenden Bäume für den Sturmwinden, wenn sie selbige umgeben; aber, wegen der vielen Aeste, können aus ihnen keine reinen Breter geschnitten werden. In den pyrenäischen Gebirgen giebt es Fichten von drey Klaftern im Umfange, und in der Schweiz hat man welche gehauen, aus welchen 150 Schuh lange Mastbäume verfertiget wurden.

Das Alter der Fichte soll sich ungefähr auf 300 Jahr erstrecken, aber in 60 bis 80 Jahren giebt sie schon gutes Schlagholz, und in 100 Jahren starkes Bauholz. Außer einem dicht geschlossenen Stande sind ihnen Sturmwinde höchst gefährlich, daher das Auslichten in solchen Waldungen allemal die betrübtesten Folgen hat. Denn da sie, nach Verhältniß ihrer Höhe, eine sehr kurze Pfahlwurzel haben, und ihre Nebenwurzeln nicht in die Tiefe gehen, sondern sich flach unter der Oberfläche des Bodens ausbreiten, daher sie auch aus derselben hervorragen, wenn sie an Alter zunehmen; so sind sie nicht allein dem Umwerfen bey jedem Sturmwinde ausgesetzt; sondern auch das Schieben der Wurzeln durch den Wind in leichtem Boden, giebt Anlaß zu Stockung der Säfte und zur Herbeylockung ihres gefährlichen Feindes, des sogenannten Borkenkäfers (Dermestes typographus) aus der Gattung der Schalkäfer. Sein Aufenthalt ist unter der Borke. Seine Fortpflanzung geschiehet im Frühjahre. Bald nach der Begattung bohrt das Weibchen ein kleines rundes Loch, wie ein Rübsenkorn durch die Borke, um an den Splint zu kommen. In diesem Splinte macht es dann kleinere Löcher, zwanzig, dreyßig in einer Linie, deren jedes ein Ey fassen kann. Ist erst ein Loch am Baum: so ziehen sich bald mehrere Käfer dahin, und man hat schon mehrmals bis 80,000 Eyer an einem Baume gezählt. Nach wenigen Tagen schlüpfen die Larven aus und zehren vom Splinte, wovon der Baum sofort absirbt. Daß durch dieses schädliche Insekt in den neuern Zeiten, in ausgelichteten Fichtenwäldern nicht allein ganze Strecken vertrocknet, sondern auch bey Ausbreitung desselben genug gesunde Bäume verwüstet worden sind, liegt als eine Folge übler Forstwirthschaft ganz klar am Tage. —

Sonst ist hier noch zu bemerken, daß die Ausdünstungen in den Fichtenwäldern den Lungensüchtigen überaus heilsam sind, und daß man unter den Einwohnern solcher Gegenden selten Kranke dieser Art findet. Man pflegt auch die Fichten zu hohen Hecken anzupflanzen, weil sie das Beschneiden vertragen, und verdienen sie dazu den Vorzug vor der Tanne und Kiefer.

Das Fichtenholz ist weiß, weich, leicht und harzreich; der Kern aber ist fest, und weniger voll vom Harz. Es ist zäher, als die Tanne, aber doch von mittelmäßiger Dauer. Die Fichten, welche auf magerm Boden wachsen geben, wegen ihrer engen Holzringe, ein festeres Bauholz, als solche, welche auf fetterem Grunde gestanden. In Ansehung der Stärke gehet es dem Eichenholze vor, indem die Balken eine größere Last tragen können. An freyer Luft, wie auch an dumpfigen feuchten Orten, bekommt es leicht Risse und verdirbt, weil es Feuchtigkeit an sich ziehet; im Trockenen aber ist es desto dauerhafter. Indessen dauert es doch in der Nässe länger, als das Tannenholz, weil es mehr Harz hat. Die Fichte hat auch zärtere Jahre, als die Tanne, aber ihre Breter werden ästig, und setzen Splint und Kern ab. Ob die Farbe des Fichtenholzes weiß ist, oder sich mehr ins Röthliche ziehet, hängt vom trocknen oder feuchten Stande ab; das gesunde ist allemal weiß, in feuchten Boden aber giebt es kein festes, gutes, sondern ein lockeres Holz, welches bald faul wird. Es ist auch leichter, als das Kiefernholz, aber schwerer, als das tannene, ein Kubikfuß frisches Fichtenholz wiegt 36 Pfund. Die mit engen Holzringen versehenen und inwendig durchaus weißen Stämme, geben ein gutes Bauholz, gute Balken, Sparren, nur zu Schwellen taugen sie nicht, sie sind von keiner Dauer. Man erwählt überhaupt zum

Bauen die stärksten Stämme, zu Bretern, zu Tischlerarbeit, und diese Breter verarbeiten die Tischler lieber, als andere, weil sie sich leicht und schön glatt hobeln lassen. So dient es auch zu Säulen, Riegeln, Saumschwellen. Die schwächern Stämme und jungen Bäume geben Hopfenstangen, Latten, Schindeln, welche 18 bis 25 Jahre dauern. Zu Baumpfählen sind sie vortrefflich, nur muß man sie noch vor Winters schlagen, damit sie recht austrocknen. Man verfertiget auch aus diesem Holze allerley Gefäße, als Wassereymer, Milchfäßer, Gölten, Schachteln und anderes leichtes Hausgeräthe, und die musikalischen Instrumentmacher brauchen es besonders zu Resonanzböden. Die Verfertigung der Schleißen aber aus dem Fichtenholze, so wie auch die aus dem Büchen- und Kiefernholze, ist eine wahre Holzverschwendung, die man nirgends gestatten sollte; denn in einer Stunde werden 10 dergleichen 3 Fuß lange Leuchtespäne oder Schleißen von Fichten- und Kieferholze verbrannt, und von Büchenholze 5 Schleißen; welche Verschwendung in einem ganzen Jahre? Außerdem dient das Fichtenholz zu Brenn- und Kohlholz, wo denn zwar die Kohlen denen von Kiefern nachstehen, aber doch bey den Gewerken des niedersächsischen Harzes am häufigsten verbraucht werden, auch zum Schmelzen der Eisenerze, weil sie leicht und locker sind, dienlicher seyn sollen, als die Tannenkohlen.

Bey der Verkohlung verhält sich das Fichtenholz zum Kiefern- und Lerchenholz, in Absicht der Menge, dergestalt, daß vom Kiefernholz, aus gleicher Menge, ein Drittheil Kohlen mehr erfolgen; und in der Schwere der Kohlen verhalten sich die fichtenen zu denen vom Lerchenbaum wie 5 zu 8; gegen Kiefern aber wie 5 zu 6. — Dahingegen enthält das Fichtenholz weniger wässerige

Theile,

Theile, und verhalten sich selbige gegen die im Lerchenholze wie 29 zu 48, und gegen der Kiefer, ihre wie 29 zu 40.

Durch öfteres Waschen mit Urin, worinn Pferdemist gemischt ist, kann man das Fichtenholz roth färben. Rauch verträgt die Fichte nicht, die Farbe ihrer Nadeln verwandelt sich in ein schmutzig Grün, und ihr Wachsthum wird aufgehalten. Das verfaulte Fichtenholz aber wird in Venedig zu dem feinsten Staube gemacht, und unter dem Namen Cyperpulver, statt des Puders, gebraucht.

Alle Theile der Fichte sind nicht ohne guten Nutzen, wir müssen sie nach einander durchgehen. Die Zweige geben ein gutes Düngungsmittel. Das nemliche thun auch die jungen grünen Zweige der Tannen; welche den Vorzug verdienen, ist noch nicht entschieden. Nachdem das Stück Land, welches man damit düngen will, zum letzten Mal geackert und dann besäet werden soll: so läßt man eine Menge von den jungen grünen Zweigen der Tannen und Fichten auf einem Blocke mit einem Beile klein hacken, sie auf das umgeackerte Feld tragen und überall gleich dick herumstreuen, dann wird es besäet und gehörig geegget. Die Nahrungsthetle dieser grünen Zweige theilen sich dem Erdreiche mit, sie selbst machen es lockerer, und verbessern es endlich noch durch Verfaulung; und durch diese mehrfache Eigenschaften, wird das Land gedünget und dem eingesäeten Korne ein stärkeres und besseres Wachsthum mitgetheilt. Es soll dies Mittel von vortrefflicher Wirkung seyn.

In Amerika brauet man schon längst ein sehr bitteres Bier, ohne allen Hopfen, Fichtenbier genannt. Die Engländer, welche um Hudsonsbay wohnen, verwahren sich wider den Scharbock durch den beständigen Gebrauch dieses Fichtenbieres. Es wird also bereitet: Man nimmt

die

die Spitzen oder Enden von Fichtenzweigen, oder, wenn diese fehlen, von kleinen Tannen, so viel als beliebig, kocht selbige in Wasser, so lange bis sie gelb werden und die Rinde abgehet, da sie denn wieder herausgenommen werden. Zu ohngefähr 4 Quartieren dieses abgekochten Wassers, wird ein halbes Nösel Syrup gethan; hiermit wird es noch einmal gekocht, bis sich ein Schaum darauf setzt. Darauf wird es in ein Faß geschüttet, worein vorher der sechste Theil kaltes Wasser geschüttet worden. Wenn das Faß voll ist, brennt man eine Flinte, die jedoch nur mit sehr wenig Pulver, auch ohne Pfropf geladen, in das Spundloch ab, wodurch eine Gährung hervorgebracht wird, die das Bier innerhalb 24 Stunden zum Gebrauche gut macht. — Daß unsere teutschen Fichten und Tannen ein eben so gutes Fichtenbier liefern, wie die amerikanischen, bedarf keines Zweifels. Man nehme 24 Maas fließendes Wasser; sobald solches kocht, werfe man eine Hand voll, oder beynahe ein Maas, frischer kleingeschnittener Nadeln und Spitzen von Fichten, wie auch einen Fichtenzapfen hinein. Nachdem dieses mit ein wenig dazu gethanem geröstetem Brode und Weizen, eine Stunde lang gekocht hat, seihe man es durch einen Durchschlag ab, und lasse das Dekokt etwa 3 Stunden lang stehen, bis es geschickt wird, Hefen zu bekommen. Alsdann werden einige Löffel voll derselben mit einem Viertelnösel Syrup hinein gethan, worauf es allmählig in Gährung geräth. In Waldgegenden wäre ein solches Bier gewiß das wohlfeilste und schicklichste Getränk, welches noch außerdem die gute Eigenschaft hat, daß es nicht sauer wird.

Eine etwas veränderte Vorschrift zum Fichtenbiere ist folgende: Man nehme die äußersten Triebe junger

Fich-

Fichten, werfe die zu harzigen Enden weg, zerschneide sie und koche sie mit Wasser auf, in dem Verhältniß, daß man sechs Kannen Wasser zu einer Kanne Fichten nimmt. Darauf nehme man die Fichten heraus, lege sie auf ein Gestelle, und lasse die Würze einigemal durchlaufen. Diese Würze seihe man dann durch, koche sie wieder, und schäume das Harz ab. Alsdann thue man eine Viertelkanne braunen Syrup dazu, koche es und schäume es wieder eine Stunde lang. Während dem Kochen gieße man etwas heißes Wasser zu, und schütte endlich alles in einen Kessel zum Abkühlen. Wenn es kalt geworden, stelle man es mit Hefen, damit es in Gährung komme. So hat man nun ein gutes, trinkbares Bier, das sich selbst an einem von der Sonne beschienenen Orte an fünf Monate hält. Man kann auch einen Extract aus Fichtenzweigen machen, der sich in Flaschen aufheben läßt. 1 Maas Fichten mit 36 Maas Wasser zwey Stunden lang gekocht, und, nachdem es gegohren, in Tonnen geschlagen, giebt ein herrliches Getränk, das nicht nur den Durst stillet, sondern auch gesund ist. Man kann auch die Fichtenzweige klein stoßen, den Saft davon auspressen, und so lange einkochen, bis er ein dickes Oel wird, und ihn in steinerne Krüge füllen, in welchen er sich lange hält und zuletzt den Harzgeschmack ganz verliert. Verdünnt man alsdenn diesen Saft mit Wasser, und versüßt es mit kleingestoßenem Zucker, oder Syrup, oder Honig, so hat man das Fichtenbier. Daß man von den ungefällten Fichten nie die Gipfel, sondern nur von den Seitenzweigen nehmen müsse, braucht wohl kaum einer Erinnerung.

Die Rinde unserer Fichte ist braunroth; je älter der Baum wird, mit desto mehreren Rissen und Schuppen ist sie versehen. Dieser Rinde bedienen sich die

Loh-

Loh- und Rothgerber zum Garmachen der Häute, des Sohlen- und Oberleders, besonders zum Jämtländischen Leder. In Franken, bey Nürnberg, in Bayern, macht man vorzüglich von dieser Rinde Gebrauch, weil die von Eichen ungleich theurer, und auch nicht immer zu haben ist. Um diese Rinde zu Gute machen zu können, muß man die mittleren und kleinen Baustämme und Hölzer, welche im Trocknen verbauet werden, im May, in der Saftzeit, während des Triebes, fällen und sogleich schälen. Die rechte Zeit der Schälung ist das Frühjahr, ehe das Laub herauskommt, und dauert bis Jacobi; nur die in dieser Zeit geschälte Rinde ist zu gebrauchen. Indessen lassen sich fichtene Stämme, welche im März schon gefällt worden, und bis zur Schälzeit liegen geblieben sind, auch dann noch schälen. Von starken Bäumen läßt sich die Rinde nicht so gut schälen, sie hat auch nicht die Güte, als von jungen Bäumen, und da jene zum Bauen im Winter pflegen geschlagen zu werden: so würde das Holz Schaden leiden, wenn man den Baum, der Lohe wegen, in der Saftzeit fällen wollte. Aber man kann ohne Bedenken dergleichen starke, zum Bauen bestimmte Bäume, stehend zur gewöhnlichen Zeit schälen, und dann den Baum erst im folgenden Winter fällen, wo dann sein Holz an Güte um so mehr gewinnt. Das Bautzner Leder unterscheidet sich durch seine Behandlung in der Lohe, welche mit der Rinde von Nadelholz und Weiden geschiehet, wodurch es weißer bleibt und dadurch in der Färberey gewinnt.

In Schweden und Rußland pflegt man mit der Fichtenrinde Dächer und die Bienenstände zu decken. Den im May gesammelten, unter der Rinde befindlichen markigen und süßen Splint, pflegt man in Schweden allgemein zu genießen. Diese innere Rinde mahlen die

armen

armen Norweger und backen daraus ihr Brod. Können sie etwas Hafer- oder Gerstenmehl darunter mischen: dann halten sie sich für sehr glücklich. — Die Lappländer machen aus dieser feinen Rinde Kähne, welche mit dünnen Wurzeln zusammengenähet werden, und so leicht sind, daß sie ein einziger Mann auf dem Kopfe tragen kann, und die demohngeachtet vier Personen fassen.

Bey den Kunstgezeugen des Bergbaues in Freyberg hat man sehr glückliche Versuche gemacht, die fichtene Baumrinde, statt des theuern Leders, zu nutzen. Schon bey allen Kunstgezeugen daselbst bedient man sich zur Liederung der Kolben dieser Rinde. Bey verschiedenen dieser eingeführten Liederungen war zwar die Dauer nur 4, 6 bis 7 Wochen, welches bey der ledernen Liederung auch nicht selten der Fall ist, es taugte aber entweder die Rinde nichts, oder es war sonst ein Handgriff bey Fertigung des Stulpes, oder beym Einführen des Kolbens in die Kolbenröhre, vernachlässiget worden. Die hierdurch bewirkte Ersparniß ist sehr beträchtlich, und beträgt bey einer Maschine vierteljährlich 10 bis 20 Thaler, im ganzen Freyberger Revier jährlich 700 Thaler, in allen sächsischen Bergamtsrevieren aber einige tausend Thaler. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß die Baumrindenliederung mehr Arbeitslohn erfordert, es dürfte aber dieser für die Zukunft, durch Verdünnungen, zu verhüten seyn.

Was die Fertigung der Baumrindenliederung anbelangt: so hat man die alten, noch brauchbaren, Kolbenstöcke benutzt, deren ersten Einschnitt aber um $7\frac{1}{2}$ Zoll verlängert, damit die zu mehrerer Befestigung erforderlichen Nägel nicht in einer Reihe zu nahe an einander, sondern in doppelter Reihe eingeschlagen werden können. Die Kolbennägel müssen, soviel wie möglich, große, runde und platte Köpfe erhalten, welche die Rinde vorzüglich

fest

fest halten. Sind nun die Baumrindenstreifen nach dem erforderlichen Zirkel ausgeschnitten, das Kolbenholz angenagelt, und schließen dieselben genau an einander: so wird der Kranz ein- bis zweymal, wie gewöhnlich beym Leder, mit gepichtem Schuhdrath genähet. Bey allen Freyberger Grubengebäuden sind nunmehr Baumrinden in Vorrath angeschafft, welche, nachdem sie in Streifen nach der erforderlichen ohngefähren Größe zur Liederung geschnitten, und in der Luft im Schatten getrocknet worden, auf Böden aufbewahrt, und vor dem Gebrauch in warmes Wasser geweicht werden, um die nothwendige Biegsamkeit derselben wieder herzustellen. Man hat auch mit Kiefern-, Weißtannen-, Eschen- und Lindenschalen, Versuche angestellt, die aber noch (1795) zu neu sind; doch hat man von der Eschen- und Liedenliederung die erforderliche Steifigkeit des Stulpes leichter, als bey Fichtenrinde, erhalten, und die Lindenrinde hat sich vorzüglich beym Gang in der Kolbenröhre glatt und schlüpfrig erhalten, und die unvermeidliche Friction vermindert.

Die Fichtennadeln dienen zur Streu, werden auch nebst den jungen Zweigen an einigen Orten, bey Futtermangel, dem Zuchtvieh, besonders den Pferden, mit Hafer vermischt, zur Fütterung gegeben. Es ist dies Futter zugleich dem Vieh gesund und bewahret es für mancherley Krankheiten. In Rußland nimmt man mäßig große Zweige, vornehmlich von jungen Fichten, reißt die kleinsten Reiser davon ab, und hackt sie mit einem Beil so klein als möglich. Die im Frühling grünenden und roth ausschlagenden Enden, bekommen dem Vieh am besten, und sind den Pferden so gut als Hafer, und den Kühen so gut als Siede. Die zerhackten Fichtenreißer läßt man zwey- wenigstens einmal 24 Stunden im Wasser liegen, damit sich das meiste

Harz

Harz herausziehe. Dann giebt man selbige dem Vieh mit ohngefähr halb so viel Körnern, oder Kleye, oder Träbern u. s. w. vermischt. Diese Mischung ist besonders in der ersten Zeit nöthig, bis das Vieh sich an dies Futter gewöhnt hat. In der Folge frißt es die zerhackten Fichten allein, ja wohl trocken, ohne sie anzufeuchten oder irgend womit zu vermischen.

Der Fabriken-Kommissär Thiele in Spandau, machte vor einigen Jahren die Entdeckung, daß die Fichten- und Kiennadeln ein Ersatzmittel der Lumpen seyn können. Wirklich hat er aus einem Gemisch von 4 Theilen Kiennadeln und 1 Theil Lumpenstoff ein gutes Packpapier und brauchbare Pappe verfertiget. Jetzt beschäftiget er sich mit der Anwendung seiner Versuche auf das weiße Schreibpapier, wo ihm denn ein guter Erfolg zu wünschen ist.

Die Wurzel unserer Fichte dient zum Verkohlen. Aus denen mit Asche in Wasser gekochten langen und dünnen Nebenwurzeln aber, wissen die Lappländer Stricke und auch schöne Körbe zu flechten, die häufig nach Schweden geschickt werden.

Der Saamenstaub der männlichen Kätzchen soll allem Vieh schädlich seyn; giebt aber den Bienen reichlichen Stoff zu Wachs. Man rühmt ihn zugleich als ein Mittel wider den Keichhusten der Kinder.

Aus den jungen und unreifen Zapfen der Fichten pflegt man das bekannte Tannzapfenöl zu ziehen, welches mit Mastix einen schönen Firniß giebt. Man macht auch, wegen der antiscorbutischen Kraft der Fichten, diese jungen Zapfen mit Zucker ein. Da diese Zapfen den Saamen enthalten, so muß ich hier bemerken, daß man nie ohngeflügelten Saamen aussäen muß. Denn eben diese Flügel verhindern, daß die

Körner nicht zu tief in die Erde gerathen, sie bewirken, daß das Korn in der natürlichsten Lage, in welcher es am leichtesten aufgehen kann, zu liegen komme. Ohngeflügelter Saame aber wird auch leicht zu dick gesäet, und um ihn von den Flügeln zu reinigen, wird er leicht zu stark gedörrt, und durch das Abreiben, was mit nassen Händen geschiehet, können die Körner leicht eine schädliche Eigenschaft erlangen.

Aus den Fichten fließt von selbst ein Saft, der eine Art von Weihrauch giebt. Wenn man sie aber in der Rinde aufreißt oder abschält, so schwitzt ein weißgelbliches Harz heraus, aus welchem mehrere Educte zu ziehen sind. Wird dieses sogenannte Harzscharren gemißbraucht, und die Fichte zum häufigen Ausfluß des Harzes gezwungen: so wird der Baum in seiner Güte verringert. Schöne, gesunde, zu Bauholz und Sägeblöcken bestimmte Stämme, müßten vom Harzreißen ganz verschont bleiben. An Oertern, wo die Bäume überflüßig Harz haben, das sie theils in ihrem Wachsthume hindert, oder gar eine gänzliche Austrocknung verursachen kann, gestatte man das Harzreißen, nicht an gar zu jungen, sondern erst an 10 bis 15 Zoll dicken Bäumen, so daß dem Stamm im Frühjahre nur ein 3 bis 4 Fuß hoher Riß gegeben werde. Auf Plätzen hingegen, welche nach 1 bis 2 Jahren abgetrieben werden sollen, kann man dem Baume schon mehrere Risse von 6 bis 8 Fuß Höhe geben.

Aus dem Fichtenharze läßt man sich eine Art Seife bereiten, die aus 16 Pfund gewöhnlicher starker Seifensiederlauge, 3 Pfund Unschlitt und 4 Pfund Harz bestehet.

In

In Schweden gießt man aus dem Fichtenharze und Talg sehr gute Lichte auf folgende Weise: Das Harz wird entweder im Sommer oder Winter gesammlet, am besten ist es aber, wenn im Frühjahre an den Fichten mit einer Axt 3 oder 4 Kerben der Länge nach durch das Holz in die Borke gehauen werden, worinn sich das Harz gesammlet. Dieses bekommt man noch klarer und besser, wenn die Borke vom Holze ganz abgenommen wird, wo alles Harz durch die Wärme der Sonne im Sommer herausdringt, und sich rund herum, wo die Borke abgenommen ist, sammlet. Dieses ist die allerbeste und dienlichste Art, weil alsdann die Lichter so weiß, wie Wachslichter werden. Ist das Harz eingesammlet, so wird es so lange im Wasser gekocht, bis alles wohl geschmolzen ist; dann seihet man es durch eine grobe Leinwand, um das Harz von Rinde und anderm Schmuz zu reinigen, und wenn das Wasser kalt zu werden anfängt: so sinkt das Harz zu Boden, da es denn herausgenommen und sehr genau in kleine Kugeln geknetet wird, damit kein Wasser darinn bleibe. Sobald es auf diese Weise zubereitet ist, fängt man das Gießen auf die gewöhnliche Art an, nemlich, wenn die Dochte zubereitet, in Talg eingetaucht, und auf den Spieß angestrichen sind. Will man die Dochte vorher in starken Branntwein eintauchen, wenn sie gesponnen sind, und sie nachher wohl trocknen: so brennen die Lichter heller, welches ebenfalls bey Talglichtern anwendbar ist.

Wenn dieses geschehen: so setzt man einen Lichtform in einen Kübel, worinn kochend heißes Wasser gegossen wird, um die Form recht warm zu halten, worinn die Dochte 3 bis 4mal eingetaucht werden. Unterdessen die Dochte mit Talg übergossen werden, schmelzt man das

Harz in einem Kessel, und wenn es etwas über die Hälfte geschmolzen ist, wird das Talg hinein gelegt, welches etwas mehr, als die Hälfte, gegen das Harz seyn muß. Je mehr Talg man nimmt, desto besser werden die Lichter, und erreichen alsdann die weißen Wachslichter sowohl im Ansehen, als auch im Gebrauch. Denn auf eine ganz genaue Proportion kommts hier nicht an, weil Talg und Harz sich sehr wohl mit einander vermischen lassen; doch scheinen 7 Pfund Talg gegen 4 Pfund Harz hinlänglich zu seyn, welches auf eines jeden Gefallen ankommt. Sobald das Talg zum Harz hinzugegossen ist, welches nicht auf einmal geschehen darf, wird es beständig mit einem hölzernen Stabe oder Spatel umgerührt, weil das Harz langsam zergehet; man läßt es frisch kochen, und wenn die Mischung sich gegen den Rand aufzuschwellen anfängt, so wird Talg hinzugegossen und das Gefäß vom Feuer gehoben, bis die Mischung niedergesunken, wo es wieder aufs Feuer gebracht und so lange gekocht wird, bis es zu brausen anfängt, wo wieder ein wenig Talg zugelegt wird.

Mit diesem Kochen fährt man so lange fort, bis das Harz ganz geschmolzen, welches man daran erkennt, daß es in einem Klumpen auf dem Boden liegt. Wenn es geschmolzen, dann kann man mehr Talg hinzuthun, und auch denjenigen Talg, welcher in der Form ist, und in welchem vorher die Dochte eingetaucht wurden, abschäumen, ihn zur Mischung hinzugießen, und alles vom Frtschen wieder aufkochen. Hierauf gießt man einen Theil der Mischung durch einen warmen Durchschlag in die Form, worauf das Gießen auf eben die Weise vor sich gehet, als wenn Talglichter gegossen werden, und wenn etwas herausgegossen

ist,

ist, so wird von der Mischung in den Durchschlag nachgefüllt, das Gefäß muß aber beständig auf dem Feuer stehen, wohl umgerührt und die Form mit kochend heißem Wasser sowohl im Kübel, worinn sie stehet, als in der Form selbst, unterhalten werden, denn sonst sinkt das Harz zu Boden. Hat man klares und reines Harz: so werden die Lichter völlig wie weiße Wachslichter, wovon man sie kaum unterscheiden kann, und besitzen die besondere Eigenschaft, daß der Docht, wenn er gepußt wird, nicht wie bey Talglichtern dampft. Sie brennen auch sparsamer, als gewöhnliche Lichter, und können mit einer sehr großen Ersparung von Talg mit gleichem Nutzen gebraucht werden.

Aus dem Fichtenharze wird das bekannte Pech gesotten, das uns den ersten Vortheil der Fichten gewährt. Man rechnet auf einen Stamm, welcher 4 Fuß unten im Umfange hat, jährlich ein Pfund Harz, und hiervon erhält man ein halb Pfund Pech. Das, was man zuerst aus dem Harze erlanget, ist Theer; dieses Theer giebt dann durch weiteres Einkochen das weiße oder röthliche Pech, das desto härter und trockner wird, wenn man etwas Essig hinzugießt. Läßt man das Harz mit etwas Wasser im Kessel zergehen, gießt es in einen Filtrirsack, und preßt es aus: so bekommt man das Burgundische Pech.

Aber nicht nur das Harz dient zum Theerschwelen, oder zur Gewinnung des Pechs, sondern auch vorzüglich das Kienholz, oder das Holz derjenigen Bäume, welche durch eine Krankheit eine Uebermasse von Harz an verschiedenen Stellen absetzen, ingleichen die harzreichen Stöcke, Kienstöcke, Kienstuken, Kienstubben, und die Wurzeln abgehauener Bäume. Aus diesem zerstückten Holze erhält man in die Vorlage aus dem Ofen zuerst

ein Sauerwasser, das zwar als unbrauchbar weggegossen wird, aber doch in mancher Absicht, statt des aus Getreide gemachten Sauerwassers dienen könnte. Dann kommt das dicke schwarzbraune Theer, worauf oft ein reineres, gelbliches Harz schwimmt, welches mit einer Kelle abgeschöpft wird. Nachdem nun das Theer dicker oder dünner, dunkler oder heller ist, wird es Wagentheer, Radtheer, Schifftheer, genannt.

Das gedachte abgeschöpfte gelbliche Harz giebt durch die Destillation aus einer kupfernen Blase, das Kienöl (Oleum pini), das weiße Harz oder Theer wird zu weißem Pech eingekocht; das schwarze Theer aber, nebst dem, was von der Destillation des Kienöls übrig bleibt, wird zu schwarzem Pech, bald mehr, bald weniger, eingekocht. Zu Wagenschmiere wird die erhaltene harzige Galle in einem Kessel, oder das Sauerwasser, eingekocht, welches jedoch von geringerer Güte und von geringerem Preise ist, als das eigentliche Theer. — Den Terpentin und Terpentingeist, so wie das, was in der Blase zurückbleibt, das Colophonium, erhält man zwar ebenfalls aus dem Fichtenharze, doch meistens aus der Tanne und der Lerche, wovon unter diesen Rubriken nachzusehen ist.

Endlich noch braucht man die obgedachten Kienstubben, oder das Kienholz, nebst dem, was beym Auskochen des Harzes und im Theerofen zurückgeblieben ist, oder die Pichgriesen, zum Kienrußschwelen, oder zur Gewinnung des Kinrußes. Aus 10 Pfund dieser Pichgriesen erhält man gewöhnlich 1 Pfund Kienruß. Zu einem Brande kommen 25 Pfund Pichgriesen und 32 Pfund Fluß oder Abfall an unreinem Harze, welches sich zum Pechsieden nicht schicken will.

Wird das Pech mit Butter vermischt, so giebt das eine gute Wagenschmiere, und mit einem Zusatze von Schiffstheer bekommt man einen dicken Theer zum Bestreichen der Schiffsböden. In der Grafschaft Neufchatel verfertiget man mit 9 Theilen Asphalt ein weißgelbes Pech, welches im Wasser hart und undurchdringlich wird, an der Luft und Sonne aber abfließt. Die Wasserbehältnisse in Versailles sind seit vielen Jahren dadurch dauerhaft geworden. Man sehe übrigens die Artikel: Harz, Pech, Terpentin, nach, wo man vielleicht noch manches hierher Gehörige finden wird.

In Ansehung der medicinischen Eigenschaften unserer Fichte, haben wir bereits oben der balsamischen Ausdünstungen in den Wäldern gedacht. Hierzu kommt, daß ihre Sprossen in einem Decoct mit Wasser oder Bier, wider den Scharbock, wider die Schwindsucht und Wassersucht, Geschwüre an den Füßen, den Saamenfluß und andere Krankheiten, die von einer Unreinigkeit der Säfte herrühren, gerühmt werden. Ein Pflaster aus dem Fichtenpeche soll vom Hüftweh befreyen.

Wie bedeutend der Handel des fichtenen Bauholzes und der Breter, Latten, Stangen, Schindeln u. s. w. in Teutschland ist, ist bekannt. Norwegen bringt auch viel Breter zum Handel. Aus Schweden, Finnland und Wiburg, bekommt man fichtene Dielen, wie auch von Königsberg, Memel und Danzig fichtene Planken, Balken u. dgl. Diese liefern jetzt ebenfalls Nordamerika, besonders Pensylvanien, Carolina, Virginien und Maryland in großer Menge. Auch vom Fichtelberge kommen viele fichtene Holzwaaren, besonders Breter, Dielen und Latten den Main und Rhein herab, nach Holland zum Handel.

Das Fichtenholz kömmt auf sehr vielerley Weise in den Handel. Aus Fichtenanlagen werden nach wenigen Jahren Erbsenstäbeln und Bohnenstangen, und nach noch einigen, Baum- und Hopfenstangen ausgehauen und verführet. Hierdurch wird aber ein solcher Saamenort noch nicht so dünne, wie er werden muß, um tüchtiges Nutzholz dereinst zu liefern. Er wird also wohl nochmals ausgeplänkert, und Brennholz davon gemacht, wozu man alle die Stämme nimmt, von welchen man siehet, daß sie verdrängt werden.

Dieses ausgeplänkerte Holz sowohl, als das, was aus dem völligen Abtriebe eines Reviers erfolgt, wird als Flößholz auf Flüssen ins Ausland geschafft, und es geht auf diese Art jährlich eine sehr große Menge vom thürtinger Walde auf der Saale nach Sachsen und vom Oberharze auf der Bode, oder Bude, hinab nach Magdeburg zu. Indessen ist dies die geringste Benutzung der Schwarzwälder. Erheblicher ist schon der Verbrauch dieses Holzes zu Kohlen, zum Betriebe der zahllosen Eisen-, Kupfer- und Silberwerke, nebst den mancherley Eisenwaarenfabriken und Schmieden. Noch wichtiger aber ist der Verbrauch dieses Holzes zu Latten und Dielen, oder Bretern, desgleichen zu Bauholze. Die Latten sind entweder gehauene, d. h. durch Keile getrennete, oder geschnittene, und kommen schockweise in den Handel. Die Breter oder Dielen werden entweder stückweise, oder nach Blochen, d. h. stammweise, nach dem Umfange, und nach Maaßgabe ihrer Länge von 12 bis 20 Fuß verkauft und auch so zum Verladen verdingt. Das Holz wird verkauft in ganzen, halben und Viertelstämmen; als lange und kurze Funfzehner, deren 4 auf ein großes oder kleines Schock gehen; als Balken, deren 6 auf 1 Schock gehen, oder Zehner, auch 6 zu 1 Schocke gerech-

gerechnet; endlich als lange und kurze Sparren. Diese und ähnliche Benennungen machen den Holzhandel und das Holzfuhrlohn zu verdingen sehr leicht. Es ist auch denen Landwirthen, die von den Holzgegenden entfernter wohnen, zu empfehlen, sich mit diesen Eintheilungen des Bauholzes, so wie sie in dem gelegensten Holzmarktplatze gelten, bekannt zu machen, um sich sowohl in die Anforderungen des Zimmermannes, als des Holzhändlers und der Fuhrleute, besser finden zu können.

Fichte, schwarze.

Pinus Mariana. Linn.

Dies ist kein teutscher, sondern ein nordamerikanischer Baum, der aber nun schon im Baumhandel und in unsern meisten Anpflanzungen zu finden ist; aus diesem Grunde glaube ich ihm hier eine Stelle geben zu müssen. Diese Fichte verlangt durchaus eine sehr kalte Gegend. In ihrem Vaterlande Kanada findet man sie am meisten auf den höchsten Rücken und Spitzen der Berge, wo der Schnee länger liegt, als an andern Orten. Näher nach Süden verschwindet sie gänzlich. Da ihre Nadeln eben, so wie bey der vorhergehenden und folgenden, rund um die Zweige stehen und einzeln aus einer Scheide kommen, so gehöret dieser Nadelbaum, so wie der folgende, allerdings zu den Fichten.

Der Wuchs dieser schwarzen Fichte ist niedriger, als bey der folgenden Art, also ist sie auch nicht so nutzbar. Sie wird selbst in ihrem Vaterlande nicht über 30 bis 40 Fuß hoch. Zwanzigjährige Bäume in Teutschland hatten nur 22 Fuß Höhe und 16 Zoll im Umkreise des Stammes In Nordamerika nutzt man die jungen Sprossen dieser Fichte, eben so wie von der folgenden weißen

Fichte, zum Bierbrauen. Nur im Nothfalle aber braucht man ihr Holz zum Bau kleiner Fahrzeuge und Fischerböte. Einen eigentlichen Anbau scheint diese Fichte bey uns nicht zu verdienen.

Fichte, weiße.

Pinus laxa, seu: Pinus Canadensis. L.

Auch diese Fichte hat Nordamerika zum Vaterlande, aber sie verdient bey uns den Anbau weit eher, als die vorhergehende. Sie ist eben so kalter Natur als jene. In ihrem Wuchse und der äußerlichen Gestalt nimmt sich diese Fichte sehr wohl aus, und weil der erstere schnell und hoch ist, so wird sie durch das Holz sehr nutzbar. Sie liebt vorzüglich einen magern, trocknen Boden, und schießt in solchem alle Jahre meist zwey Fuß hoch. Sie wird vollkommen so ansehnlich, als unsere obgedachte gemeine Fichte, und erlangt eine Höhe von 100 bis 150 Fuß, einen Durchmesser aber von 2 bis 3 Fuß. Ihr Holz ist weißlich. Alle 80, 100 bis 150 Jahre kann sie zu Baumholz gefällt, und zu Schiffbauholz, Masten, Segelstangen, Bohlen, Bretern, zu geringern Bau- und Stabholz, wie auch zu Brenn- und Kohlholz benutzt werden. Die Rinde dient zur Lohe, und in Canada färbet man damit das Rohr roth, das die Einwohner zu Körben brauchen.

Auch aus dieser Fichte wird in Canada ein sehr gutes Bier bereitet. Man setzt in einem kupfernen Kessel Wasser an das Feuer, und wirft klein zerschnittenes Reißig, woran noch kleine Zapfen sitzen, von dieser Fichte hinein. Je frischer dieses Reißig ist, je weniger braucht man davon, so viel mehr aber, wenn es trocken ist. Dieses läßt man etwa eine Stunde kochen, gießt es hernach

in

in ein ander Gefäß, und läßt es so lange stehen, bis es laulicht wird; dann gießt man Hefen zu, und läßt es gähren. Um den harzigen Geschmack zu verbessern, mischt man etwas Zucker darunter, und wenn es ausgegohren hat, füllt man es auf Fässer, oder Flaschen. Dieses Getränke hält sich eine lange Zeit, soll auch nicht so leicht sauer werden, wie ander Bier; es sieht braun und klar aus, schmeckt gut, obgleich ein wenig harzig, macht leicht trunken und treibt stark auf den Urin. Die Holländer nennen dieses Bier Sprucebeer; sonst heißet es: Tannensprossenbier.

Noch ein anderes Verfahren bestehet darinn, daß man etwas Weitzen, oder noch lieber Mays, in eine Bratpfanne thue und so, wie den Kaffee, unter beständigem Umrühren, röste, bis es ganz schwarz ist, welches man hierauf in den Kessel wirft, worinn das Fichtenreiß mit dem Wasser kocht. Eben so nimmt man auch kleine Brode von Weitzen oder anderm Getreide, legt sie auf das Feuer, läßt sie ebenfalls durchbrennen und wirft sie in den Kessel. Hiervon soll das Getränke eine braungelbe Farbe und einen angenehmen Geschmack erhalten, auch mehr nahrhaft seyn.

Bey warmen Wetter fließt oder tröpfelt aus dieser, o wie auch aus der vorhergehenden schwarzen Fichte, ein feiner heller Terpentin, wie das flüßige Harz der Tannen, der sehr heilsam bey frischen Wunden seyn soll, und von den englischen Wundärzten in Kanada gebraucht wird. — So wie unsere teutsche gemeine Fichte, giebt auch diese durch Aufreißen der Rinde ein weißes Harz, das man schon als ein gutes Hopfensurrogat empfohlen hat, um so mehr, da es das Bier für Säure bewahrt. Aus diesem Harze läßt sich ebenfalls Pech sieden. — Unter allen nordamerikanischen Nadelhölzern empfiehlt sich

diese

diese weiße Fichte und die Weymouthskiefer vorzüglich. Beyde verdienen in der That bey uns, und in ihnen angemessenen Gegenden, den Anbau im Großen.

Fink, Fringilla.

Diesen uns so bekannten Vogel, von dem es mehrere Arten giebt, müßten wir billig in unsern Baumgärten ungestört hecken lassen, da er sich von allerley kleinem Unkrautsgesäme, Fliegen und Gewürme ernährt, im Frühjahr und Sommer die Baumraupen verzehrt, und im Herbste die grüne Kohlraupe aufsucht. Der Fink sowohl, wie mehrere Vögel dieser Art, nähren sich sehr gern von Insekten und ihren Eyern. Wer weiß, ob die Wälderverwüstungen durch die Buchenraupe und durch den Borkenkäfer so arg geworden wären, wenn man diese Vögel durch den Fang nicht so sehr vermindert hätte. Denn sie werden schaarenweise auf dem Vogelheerde gefangen. Dies geschiehet theils wegen ihres angenehm-bitter schmeckenden Fleisches, theils auch wegen des angenehmen Gesangs der Männchen, auf welchen man in den Gegenden der Schwarzwälder einen besondern Werth setzet. Besonders halten die Bergleute ungemein viel auf einen guten Finkhahn. Der Gesang des Finken, der gewöhnlich drey- und vierfach verschieden ist, dauert einige Secunden und besteht gleichsam aus zwey Strophen. Man hat nicht nur seine verschiedenen Gesänge gezählt, sondern auch die Sylben eines jeden Gesangs. Die Endsylben hat man mit Sylben und Wörtern der Menschensprache verglichen, und hiernach erstlich diesen Gesang, und von demselben wieder den Sänger benannt. So giebt es einen: Bräutigam, Davida, Gutjahr, Hochzeitgebühr, Kienöl, Kühdieb, Malvesier, Märzgebühr,

bühr, Musketier, Quackia, Reitervexier, Reitzug, Ritscher, Sitz auf thul, Weide, Weingeh, Wildsteur. — Diese Gesänge haben einen verschiedenen Werth, wozu auch mancher in dem Käfig erlernter Gesang kömmt, den man im Freyen nicht leicht höret; und nach diesem Gesange steigt und fällt der Werth des Schlägers von einem Gulden bis zu einer Pistollette und wohl noch höher. Auf dem Harze hat jeder bedeutende Bergmann mehrere Finken, deren er immer einige im Keller hält, welches ihr Winterstand ist. Nach und nach bringt er sie in die Stube und hat so Jahr ein, Jahr aus diesen, ihm so angenehmen Gesang. Man blendet sie auch, wovon sie stärker, und Tag und Nacht schlagen, weil sie beydes nicht mehr zu unterscheiden wissen. Es wird mit Finken ein starker Handel nach Holland getrieben. — Das Fleisch dieser Vögel ist sehr gesund, man genießt es gebraten, oder mit Aepfeln und etwas Wein zugerichtet. Man fängt sie von Bartholomäi bis Ende Oktobers auf ordentlichen Finkenheerden, außer dieser Zeit aber mit Leimspindeln und Vogelwänden, insonderheit aber im April durch den Stich. — Man sagt, die Finken sollen durch einen beständigen schirkenden oder schleifenden Ton eine untrügliche Anzeige geben, daß sich das Wetter verändere; und wenn sie des Morgens früh singen, soll es ebenfalls Ungewitter bedeuten. Wer sie zu seinem Vergnügen im Bauer unterhalten will, muß sie mit Leindotter oder Rübesaamen füttern, aber nicht mit Hanfkörnern, weil sie bey letzterm Futter nicht lange dauern.

Fische.

Da ich in diesem Werke von jeder teutschen Fischart unter ihrer Rubrik insbesondere handle: so werde

ich

ich in diesem Aufsatze von den Fischen überhaupt und bloß im Allgemeinen reden.

Der Nutzen der Fische schränkt sich größtentheils auf den Genuß ihres Fleisches ein, man genießt sie frisch, gesalzen, marinirt und getrocknet, oder geräuchert; in dieser Hinsicht sind sie einem großen Theile der Menschen äußerst wichtig. Viele Nationen, besonders die auf Inseln, am Meere und in kalten, nicht sehr fruchtbaren Ländern wohnen, z. B. die Kamtschadalen, die fast ganz vom Fischfange lebenden Insulaner des stillen Oceans, die Brasilianer und noch viele andere nähren sich blos oder hauptsächlich vom Fischfange. Sie machen einen sehr mannichfaltigen Gebrauch von den Fischen, sie mahlen z. B. die Knochen derselben, oder das gedürrte Fleisch zu Mehl, bereiten Gebackenes davon, u. s. w. Viele tausend Europäer nähren sich blos vom Fange, der Zubereitung und dem Verkaufe derselben. Außer dem Fleische benutzt man vornemlich von einigen Fischen noch besonders den Rogen, der eingemacht Kaviar heißt, das Fett zu Thran, die Blase zu Leim, die Haut zu Chagrin und anderem Leder; so wird z. B. die Haut des Sägefisches zu Sohlenleder angewendet; die Schuppen zu Glasperlen u. s. w. Sogar die Eingeweide von den Stockfischen finden ihre Anwendung, denn viele tausend Tonnen fährt man davon nach Frankreich, wo sie zum Fischfange mit der Angel gebraucht werden.

Auf den philippinischen Inseln düngt man mit dem Mondfisch die Aecker und Felder, wodurch sie eine ungemeine Fruchtbarkeit erhalten. Ein gewisser Amtmann gelangte zu 16 Tonnen verdorbenen schwedischen Heringen, die weggeworfen werden sollten. Er ließ sie auf den Misthof bringen und mit Stroh, hauptsächlich mit Streu von Kiennadeln vermengen und bedecken. Nachdem

dem sie so lange gelegen, bis sie verfault waren, was allerdings nicht ohne übeln Geruch geschah, ließ er diesen animalischen Dünger auf ein in niedrigem Felde liegendes sandiges Gerstenfeld bringen. Der Erfolg war, daß die Gerste fast Mannshoch erwuchs und große und volle Aehren hatte, da sie sonst auf diesem Felde immer von sehr kleinem Wuchse war.

In Island füttert man sogar oft, aus Mangel an Gras, die Kühe und Pferde mit gedörrten Fischen; auch vertreten hier die Fische die Stelle des Geldes, denn für zwey Fische kauft man daselbst eine Elle Vadmal, ein grobes, von den isländischen Weibern verfertigtes, gewalktes Tuch. 48 Fische machen einen Speciesthaler. — Selbst die Gräten dienen den Isländern zur Nahrung. Sie kochen z. B. die Gräten des Dorsches in Molken zu einer Gallerte, und genießen diese mit Milch.

Vom Stör und andern in der Wolga befindlichen Fischen, salzen die Russen den Rogen ein, oder trocknen ihn auch nur an der Sonne, und versenden ihn dann in Tonnen in andere Länder, unter dem Namen Kaviar. Eben so verfährt man mit dem Hecht- und Karpfenrogen, der den Juden zu Gefallen, als von schuppigen Fischen, gemacht wird. In der Mark nennt man den von Bärsen und Hechten eingesalzenen, mit kleinen Märkschen Rüben und Butter gekochten Rogen: Ketzin, und er wird im Winter als eine Delicatesse verspeißt. Der russische Kavier wird, als eine Leckerey, von einigen mit Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Essig und Baumöl gegessen, von andern aber wegen des thranigten Geschmacks nicht geachtet.

In England, das jährlich wenigstens für anderthalb Millionen Pfund Sterling Seife ins Ausland schickt,

hat

hat man neuerlich angefangen, sich statt des Talges oder andern Fettes, der Fische zur Bereitung der Seife zu bedienen. J. Coork, ein Chemist in Edinburgh, ist der Erfinder dieser Seife. Zur weichen Seife werden Fische jeder Art genommen, auch Abfälle von Wallfischen, Haifischen, Seehunden u. s. w. Die Fische werden durch wiederholtes Abwaschen mit Wasser von allem Blute gereiniget, alsdann zerstoßen, und in einer starken Kali- oder Aetzlauge bey gelindem Feuer anhaltend gekocht. Das Verhältniß der Lauge zu den Fischen ist wie 6 zu 10, dem Gewichte nach. Wenn sich die Fische durchs Kochen aufgelößt haben, wird die Auflösung durchgeseihet, und der achte Theil Talg oder Oel, dem Gewichte nach, hinzugefügt, also zu 8 Pfund Fischen, 1 Pfund Talg. Dieses wird wieder gesotten, und Terpentin hinzugeschüttet. Die harte Seife wird auf ähnliche Art bereitet, nur wird zuletzt Nutrumlauge hinzugesetzt.

Die Verfertiger des türkischen Papiers, bedienen sich der Fischgalle zur Consistenz ihrer Farbe, damit sie nicht allzuflüßig werde. Auch weiß man aus den Gräten einen Leim zu kochen.

Die Fische werden im Winter in zugefrornen Teichen, und bey dick darauf liegendem Schnee, oft matt, und stehen häufig ab, wenn man die Wuhnen und frischen Wasserzufluß versäumt hat. Aber diese abgestandenen Fische, die an keiner Krankheit gestorben sind, werden von armen Leuten noch immer mit vielem Dank angenommen, und ihre Zubereitung ist der Art, besonders zum frisch Verspeisen, daß wir sie auch auf unsern Tafeln, ohne Ekel und mit Appetit genießen könnten. Man legt nemlich eine Menge geputzter und gehörig mit Salz, Pfeffer, Gewürz und Butter vermengter

Fische, große und kleine unter einander, in einen Topf ein, ohne das geringste Wasser hinzuzugießen. Ist der Topf voll, so legt man einen gut einpassenden Deckel darauf, verklebt selbigen mit Mehlpappe wohl, und setzt ihn in einen Backofen, in den so eben das Brod geschoben worden. Wenn das Brod ausgenommen wird, dann sind die Fische auch gehörig zubereitet. Das Sonderbarste ist dabey, daß man keine Gräten mehr darinn findet, so daß man alle Fische, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, mit Fleisch und Gräten essen kann. Man bereite auf diese Weise schönere Fischgattungen, z. E. Hechte, und man wird finden, daß sie eine wahre Delikatesse sind. Die armen Leute und Bauern backen die Fische auf diese Weise nicht nur im Backofen, sondern auch am Feuer und über Kohlen. Größere Quantitäten abgestandener Fische, die der Arme nicht gleich frisch verspeisen kann, salzt er ein, und trocknet sie im Backofen oder in der Stube.

Außer dem bereits oben gedachten Gebrauche der Fischblase zu Leim, dient sie auch in der Haushaltung zur Läuterung des Kaffee's, anstatt des Hirschhorns. Man wäscht die frisch ausgenommene Blase, aber ohne sie zu zerdrücken, recht sauber ab, schält die obere zarte Haut ab, wäscht sie von neuem recht rein, und hängt sie an einem Faden zum Trocknen auf. Ein wenig von dieser getrockneten Blase, etwa ein Stückchen von der Größe eines Zweygroschenstücks auf ein Quart Kaffee, thut zum Läutern desselben eben so gute Dienste, als das Hirschhorn.

So ist auch der Nutzen und Gebrauch der Fischhäute, wie schon oben gedacht, mannichfaltig. Von der Haut des Mönchs- oder Engelrochens (Squalus Squatina) werden die saubersten Futterale gemacht.

Viele afrikanische Völker überziehen ihre Säbel mit Fischhäuten; ja sogar werden diese Häute von einigen Völkern zu Kleidungsstücken zubereitet, gefärbt, und so künstlich gemacht, daß man sie für Seidenzeug ansieht.

Aus den Fischlebern läßt sich Thran zu Lampen brennen, und die in den Fischschuppen und Eingeweiden getauchten Netzlappen, halten wegen ihres Geruchs die Ameisen ab, wenn man selbige um den Fuß der Bienenstände und der Bäume bindet.

Im Genuß der frischen Fische sind manche Liebhaber derselben sehr ekel. Einen abgestandenen Fisch verachten sie, man kann auch in der That nicht rathen, dergleichen Fische zu genießen, wofern man nicht überzeugt ist, daß sie von keiner Krankheit abgestanden sind. Ein wirklich abgestandener Fisch ist bald zu erkennen. Wenn die Federn hinter den sogenannten Ohrklappen blaß und weiß sind: so ist er gewiß abgestanden. Wo aber die Federn noch roth sind, der ist abgeschlachtet worden, um ihn besser fortbringen zu können.

Fische aus einem schleimichten moderigen Wasser haben auch gemeiniglich einen unangenehmen moderigen Geschmack. Um sich davon zu überzeugen, muß man den lebendigen Fischen die Ohrklappen aufheben, und an den rothen Federn riechen; ist hier der Geruch widrig, so sind sie aus einem schleimichten Wasser. Diesen Geruch, der sich dem ganzen Fische durch das Sieden mittheilt, kann man benehmen, wenn man ihn vor dem Sieden lebendig in reines Brunnenwasser thut, darein etwas Salz schüttet, und den Fisch in diesem Wasser wohl umrührt. Dieses wiederholt man dreymal, wobey jedesmal frisches Wasser genommen wird. Aber gleichwohl wird dadurch die ungesunde Eigenschaft

des Fleisches, welches durch die moderichte Nahrung erzeugt worden, nicht ganz den Fischen benommen.

Auf eine andere Art wird den Fischen der Geschmack nach faulem Wasser folgendergestalt benommen: Man lößt ihnen das Rauhe in den Backen aus, und steckt an dessen Statt ein Stück Brod hinein, ehe sie gesotten werden, und wenn sie in vollem Sieden sind, löscht man einigemal einen Brand in ihrer Brühe. Dieses Verfahren ist dem vorhergehenden vorzuziehen, wenn der Fisch blau gesotten werden soll; weil die erste Art das Blauanlaufen etwas hindert. — Fische aus klaren Flüssen und Teichen haben gar keinen Geruch. Es ist daher gut, wenn man weiß, in welchem Wasser die Fische gefangen sind.

Ein Fisch, welcher einen schmalen Rücken, dünne Seiten hat, dabey kurz ist, der ist mager: alle fette Fische müssen breite Rücken haben, nur der Weißfisch behält seinen schmalen Rücken. Um mit Vortheil Fische zu kaufen, muß man folgende Regel wissen: die, so in steinigten, harten und klaren Wassern wohnen, sind besser und gesünder als diejenigen, welche in sumpfigten Wassern sind. Ferner ist zur Laichzeit jeder Fisch am schlechtesten. Der Aal ist nur im Herbst bis zu Ostern gut, am besten aber in der Erbsenzeit. Der Barsch ist nur im März und April schlecht. Die Asche ist im August bis zum Herbst am besten. Die Grundlinge sind vom Februar bis im May gut. Der Hecht im Julius und August. Der Karpfen ist nur von Ostern bis Pfingsten schlecht. Die Krebse sind nur im May, Junius, Julius und August gut. Man sagt: „Wenn kein r im Monate ist.“ Oder: Si in mense non est r debet comedi cancer. Die Neunaugen sind im Februar gut. Die Schleie im März und Julius.

Auch beym Verkaufe der Fische schleichen sich Betrügereyen ein. Nicht zu gedenken des falschen Gewichts, mischt man unter die Schmerlen schlechtere kleine Fische, die nun eben so theuer als jene bezahlt werden. Und beym Verkauf der großen lebendigen Fische, bringt man selbige aus dem Wasser schnell in die Waage, damit das von den Fischen verschluckte Wasser mit gewogen und bezahlt werde, u. s. w.

Um Fische in Behälter oder Fischkasten, entweder zum Verkauf oder zu eigener Consumtion, einzusetzen, ist der November der schicklichste Monat, weil sie von nun an am besten darinn zu stehen pflegen, sich auch jetzt am sichersten und weitesten verfahren lassen. Die Versendung der lebendigen Fische geschiehet in Tonnen, welche oben ein viereckiges Loch, von 6 Zoll lang und 3 bis 4 Zoll breit, haben, das ein durchlöcherter Deckel schließt. In diesen Tonnen muß über dem Wasser, worinn man die Fische transportirt, ein leerer Raum von etwa 3 Zoll hoch bleiben, in welchem über dem Wasser ein Strohwisch schwimmen soll, wodurch den Fischen die frische Luft zugeführt wird. In den Gefäßen darf vorher kein Wein gewesen seyn, weil dieser Geruch den Fischen zuwider ist. In einem Fasse von 4 Tonnen können im Sommer 2, im Winter aber 3 Centner Fische fortgeschafft werden, so daß selbige unbeschädiget bleiben, und im Hälter aufbewahrt werden können. Von Aalen kann man wohl 5 Centner in einem solchen Fasse fortbringen. Es müssen aber beym Versenden nicht Barsche mit andern Fischen zusammengebracht werden, weil jene mit ihren scharfen Floßfedern diese beschädigen. Das Faß darf unterwegs nicht lange unbewegt stille stehen, weil sodann die Fische nach der Oberfläche in die Höhe kommen und abstehen würden. Ein sicheres Kennzeichen vom gu-

ten

ten Befinden der Fische ist, wenn sie sich in den Fässern auf dem Grunde des Wassers aufhalten.

Einzeln lebendige Fische im Winter zu versenden, hat man folgendes Mittel bewährt gefunden. Man packe den lebendigen Fisch locker in Schnee ein, und schicke ihn dann so weit als man will. Der Fisch erstarrt im Schnee, stirbt aber nicht. Bey Ankunft am Orte seiner Bestimmung thut man ihn gleich in kaltes Wasser, und sogleich wird er lebendig werden. Daß der Fisch auf der Reise in seinem Schneebette liegen bleiben müsse, und nicht an warme Orte gebracht werden dürfe, versteht sich von selbst.

Es lassen sich auch die Fische eine Zeitlang zum Gebrauche lebendig und frisch erhalten. Man setzt sie in kühles frisches Gras, oder im Winter in Heu, so daß sie auf dem Bauche stehen, und giebt ihnen ein Stückchen Brod mit Essig oder Branntwein angefeuchtet in den Mund. So kann man sie auch im Sommer sehr gut versenden. Abgestandene Fische, die aber nicht im Wasser abgestanden seyn müssen, oder auch abgeschlachtete Fische, kann man in Kalkwasser an 18 Tage erhalten, ohne daß sie in der Zeit abschmeckend werden, oder sonst einen üblen Beygeschmack annehmen. In Baumöl aber können die Fische ganze Monate lang frisch erhalten werden.

Karpfen, Hechte und Forellen lassen sich in Behältern und Fischkasten nicht nur blos und allein durch gesottene und sehr klein zerhackte Kartoffeln sehr gut erhalten; sondern sie werden auch, besonders die Karpfen, ausnehmend gut und fett davon. Außerdem giebt man den Fischen, um sie zu mästen, Brod, weiße Rüben, Gersten- und Haferschrotnudeln, auch ein Stück gesot-

tene und in Würfel geschnittene Ochsenleber, wovon sie sich in kurzer Zeit fett fressen.

In Teichen mästet man sie am besten durch hineingeleitete Mistlacke und durch Wasserfurchen von den Feldern. Man wirft auch kurzen Schaafmist, Träbern, Mälz, Brod, Eingeweide von Thieren hinein. Große ausgehöhlte und mit Lehm angefüllte Kürbisse, damit sie im Teiche zu Boden sinken, sind auch ein gutes Mastfutter. Gutes, reines Wasser, kein Mangel an Nahrungsmitteln, und Abwechslung im Futter, sind das beste Mittel zum Mästen der Fische.

Die Erfindung des Engländers Samuel Tull, die Fische zu kastriren, um sie fetter und schmackhafter zu machen, ist doch nur bey Karpfen, nicht aber bey weichlichen Fischen, z. B. Forellen, thunlich, scheint auch nicht viel zu nutzen. Wer die Kunst lernen will, findet sie in Krünitz Encyklopädie, unter der Rubrik, Fische, beschrieben.

Um die Fische aufzubewahren und vor Fäulniß zu sichern, werden sie eingesalzen, marinirt und getrocknet. Das Mariniren durch vorhergegangenes Braten auf dem Roste, ist mühsam. Folgende Methode ist kürzer: Man läßt die Fische in einem Kessel aus dem Salze, wie gewöhnlich, gar kochen, alsdann aus der Brühe herausnehmen, abtriefen und erkalten. Hierauf legt man sie in Stücken, oder ganze Fische, in einen steinernen Milchnapf, der oben weit, unten aber enge ist, gießt recht scharfen Weinessig darüber, bis sie völlig bedeckt sind, und setzt das zugedeckte Gefäß in den Keller. Will man diese Fische länger als 3 bis 4 Wochen aufbehalten: so muß man dann und wann den alten Essig, wenn er die Säure etwas verloren hat, wieder mit frischem ersetzen. Auf diese Weise lassen sich Aale, Hechte, Forellen,

Schlei-

Schleihen, Lachse und Schmerlen u. s. w. erhalten, und aus ihrer eigenen Essigtunke, oder mit säuerlichen Saucen, als: Stachelbeeren, Weintrauben, Kapern, Sardellen, eingemachten Champigons, oder mit einer holländischen Brühe, mit Appetit genießen.

Durch das Räuchern lassen sich der Lachs, der Barsch, der Hecht, die Morenen, Aale und andere Fische gut erhalten. Man schuppt solche, nimmt sie aus, legt sie ein paar Tage in Salzbökel, und hängt sie in gelinden Rauch, bis sie darinn zur Dauer genugsam getrocknet sind. Die Zubereitung für den Tisch ist nachher folgende: Man thut sie entweder, wie Pflückhechte, in den Sauerkohl, oder kocht sie mit kleingeschnittenen Märkischen Rüben in Butter mit etwas Pfeffer.

In Sibirien nimmt man den Karauschen, Hechten und Barschen blos das Eingeweide aus, und trocknet sie ausgebreitet, ohne alles Salz oder eine andere Zurichtung, auf niedrigen Gerüsten an freyer Luft. Man findet da auf den offenen Höfen der Fischer getrocknete Hechte wie Scheitholz aufgestapelt, bis sie von den Fischhändlern abgeholt werden. In Rußland geschiehet das nemliche mit der jungen Fischbrut und kleinen Stinten, die man da ebenfalls, zum Nachtheil der Fischerey, wegfängt, und an der Luft, auch wohl auf Oefen, austrocknet. Man verkauft selbige dann unter dem Namen Snetki auf allen Victualienmärkten, als eine gemeine Löffelspeise des gemeinen Mannes, der er sich besonders in den Fasten bedient.

Die Zubereitung der frischen Fische in unsern Küchen ist sehr mannigfaltig. In den Kochbüchern findet man darüber den Witz und die Erfindungsgabe unserer Köchinnen fast ganz erschöpft. Da dies nicht hierher

gehört, so sey mir erlaubt, statt dessen vom Einfluß des Fischgenusses auf unsere Gesundheit zu reden.

In Betreff der Nahrhaftigkeit des Fleisches, müssen die Fische allerdings den Landthieren nachstehen. Das Fischfleisch enthält keine wahre Gallerte, es ist wässerig, schleimig, von lockerm Zusammenhange, und giebt daher dem Menschen nur geringe Nahrung, die bald verschwindet und keine Kräfte giebt. Ueberdies sind alle Fische, die kein trocknes, zartes und süßes Fleisch haben, schwer verdaulich, und geben eine schlechte und ungesunde Nahrung. Die Fische sind der Fäulniß leichter unterworfen, als das Fleisch; es sind daher diejenigen, deren Hauptnahrung in Fischen besteht, scorbutischen und faulen Krankheiten ausgesetzt. Aus diesem Grunde verbietet man den Kranken durchaus alle Fische, die nicht ein trocknes, kurzes und zartes Fleisch haben; und eben aus dieser Ursache entstehen bey uns so oft nach dem Genusse der Fische, kalte Fieber, Gallenfieber, Erbrechen mit faulem Aufstoßen u. s. w. Um daher den Fisch leichter zu verdauen, muß er wohl gesalzen werden, wozu auch Gewürze und Weinbrühen beytragen können. Das Alter der Fische hat keinen solchen Einfluß auf unsere Gesundheit, als das Fleisch der Landthiere. Im Frühjahre sind die meisten Fische schlecht und mager, und taugen zur Speise um so weniger, weil alsdann ihre Leichzeit ist. Die frisch gefangenen und gesottenen Fische sind am schmackhaftesten und gesündesten. Auch die gebratenen Fische sind nicht ungesund, nur muß man das gebratene Fett oder Butter nicht mit genießen, weil selbige den Magen noch mehr erschlaffen und die Fäulniß der Fische befördern. Gesünder, Fäulnis mehr widerstehend, und dem Magen zuträglicher ist es, wenn man die Fische mit Wein-, Senf-,

rohen Meerettig- oder Essigtunken genießt. Am allerzuträglichsten ist es, sie mit eingemachten rothen Rüben oder ganz einfach zu essen.

Die in der Luft getrockneten Fische lassen sich leicht verdauen, wenn sie recht mürbe gekocht sind. Eingesalzene Fische haben die ungesunde Eigenschaft alles Gebökelten an sich. Die geräucherten sind schwer zu verdauen. Der nemliche Fall ist mit denen in Salz, Essig und Gewürz eingemachten oder marinirten, und mit den gebackenen Fischen. Besonders haben sich phlegmatische, gedunsene, engbrüstige, scorbutische und arthritische Personen, vor dem öftern Genuß solcher, und aller fetten Fische, zu hüten; weil sie den Schleim und die Schärfe des Bluts vermehren, die Schwäche des Körpers unterhalten, und Unverdaulichkeit verursachen. Dagegen leidet dieses Urtheil einige Einschränkung, sobald die Rede von solchen Fischen ist, die ein trocknes, zartes und mürbes Fleisch, ohne Schleim und Fett, haben. Denn diese sind leicht verdaulich und gesund, und viele darunter sind selbst für Kranke und Wiedergenesene eine leichte, angenehme und gesunde Speise. Es sind daher diejenigen unter den gesunden Fischen, welche in Flüssen und Bächen leben, den Seefischen vorzuziehen, und unter jenen sind die in klaren Gewässern noch gesünder, als diejenigen, deren Aufenthalt einen niedrigen Mergel- oder Lehmgrund hat.

Man will bemerkt haben, daß ein zu häufiger Genuß der Fische, besonders der Bücklinge und Stinte, Entzündungen der Schaamtheile verursachen; weil selbige ein scharfes flüchtiges, und besonders die Geburtstheile sehr stark reizendes Salz haben, welches bey etnigen eine fruchtbare Wirkung hat, bey andern aber den Urin dermaßen stark macht, daß er die Schaamtheile

anfrißt und entzündet. Ferner hat man bemerkt, daß auch bey dem gesündesten Menschen, der beständig Fische ißt, der Schweiß stinkend wird.

Alles das sind Warnungen wider den häufigen und übermäßigen Genuß der Fische. Man folge seinem natürlichen und unverdorbenen Appetite, wenn dieser Fische verlangt; dann genieße man sie mäßig, und sie werden nie schaden. Denn sobald sich in unsern Säften Spuren der Fäulniß offenbaren: so verabscheuen wir von Natur Fleisch, Fische, Krebssuppen, und alle Speisen, die sie unterhalten könnten; dagegen aber empfinden wir einen desto stärkern Trieb nach Säuren, welche ihr Einhalt thun.

Der Fischhandel ist für viele Länder, besonders für die, welche am Meere und an fischreichen Gewässern liegen, von der größten Wichtigkeit, indem nur blos allein in die katholischen Länder zur Fastenzeit viel tausend Centner getrockneter, geräucherter und eingesalzner Fische versendet werden. Solcher Fische setzen Holland, England, Frankreich, Schweden, Norwegen, Dänemark und Nordamerika jährlich viele hundert Schiffsladungen in Teutschland, Polen, Italien, Spanien, Portugall, Westindien u. s. w. ab. Jedes von obigen Ländern hat seine besondern Arten Fische. So z. B. liefert Dänemark, sonderlich Jütland, Schollen, Häringe und Aale: Norwegen, Stockfisch, Labardan und Klippfisch, auch andere Arten Seefische, wie auch Fischthran, ingleichen das Eingeweide von Stockfischen, das zum Kabeljaufange gebraucht wird. Holland und England liefern Häringe, Kabeljau und Bücklinge, Schellfische und andere, auch ersteres texelsche Austern und seeländische Muscheln. Frankreich, den Stockfisch, Kabeljau, Thunfisch, die Sardellen und Makrelen. Ungarn,

garn, den Hausen und die Hechte. Sardinien, den Thunfisch. Rußland, marinirte und geräucherte Lachse. Teutschland, sonderlich einige Städte der Ostsee, liefert den Elb- und Rheinlachs, die Karpfen, Aale, Sander, Dorsche, Forellen, auch andere Seefische; welche Fische sämmtlich in Hamburg zusammenkommen, und von da ins teutsche Reich verführt werden.

Weniger ausgebreitet als der Handel der wilden Fischerey, ist der Handel der zahmen Fischerey, der sich nur auf den Verkauf der frischen lebendigen Fische gründet, aber doch manchem Landwirthe bedeutend und einträglich ist, wenn er viele Teiche besitzt, die ohnfern von großen Städten liegen.

Fischerey.

Die wilde Fischerey, die auf großen Meeren und Flüssen ausgeübet wird, gehört allemal zur obersten Gewalt des Staates, wird aber auch in Betreff der geringern Fische, zum Theil den Bewohnern des Strandes besonders verliehen. Sie bleibt immer ein unentbehrliches Stück der Haushaltung unserer Fürsten, man mag sie selbst administriren oder verpachten. Indessen geben die nicht ungegründeten Klagen über den Verfall der Fischerey, über die Abnahme der Fische, gewöhnlich Beweise von der Unwissenheit, oder von einem verkehrten, sich selbst bestrafenden Eigennutz derer, welche die Fischerey treiben. Die Ost- und Nordsee liefern eine Menge schöner und vortrefflicher Fische, wovon die Consumtion im Hollsteinischen sehr stark ist, und wovon große Vorräthe in die benachbarten Städte geführt werden. Wie wichtig der Erwerb von diesem Fischfange für Holstein ist, beweiset das einzige Dorf Blankensee,

das

das jährlich gegen 100,000 Thaler damit verdient. Es bringt seine Fische selbst nach Holland. Aber der nun verstorbene Herr Prof. Büsch in Hamburg klagte schon über den Verfall der Fischerey in der Elbe. Man giebt allda den Färbereyen und Kattunfabriken die meiste Schuld. Wahr ist es, daß gar zu viele junge Fische zu Köder, sogar zu Viehfutter gefangen werden. Die Bewohner der Elbinseln zwischen Hamburg und Haarburg werden vor allen andern angeklagt. Sie versorgen die erste Stadt fast allein mit Elbfischen, aber sie treiben ihr Gewerbe so, daß es nicht lange mehr dauern kann. Zu dieser Leute eigenem Besten, ist es hohe Zeit, daß durch Gesetze Einhalt gethan werde. Nach einem ungefähren Anschlage darf man annehmen, daß jährlich 60 Millionen Fische, als Brut, ehe sie eßbar werden, vernichtet, und nur zu Viehfutter für Schweine, Gänse, Enten, und sogar Hühner, gebraucht werden. Ein wahrer Greuel, sagt unser Beckmann, Thiere zu zerstören, welche, ohne wie das Wild, zu schaden, und ohne Hülfe der Menschen, sich vermehren würden. Auf vorgeschriebene Weite der Netzmaschen, auf Dichtigkeit der Zäune zu den sogenannten Buhnen, müßte mit größter Strenge gehalten werden. Auch die Fischerey auf der Weser taugt nicht viel, aber doch sind die Anwohner noch nicht darauf gefallen, junge Fische zum Viehfutter zu fangen. Die Störe läßt man zu keiner hinlänglichen Größe kommen; man sollte sie den Verkäufern nehmen, wenn sie nicht wenigstens eine Elle lang sind, und wieder ins Wasser werfen.

Minder wichtig und einträglich ist die zahme Fischerey, welche auf Gewässern ausgeübet wird, die von liegenden Privatgründen umgeben sind, also zum Privateigenthume gehört. Oft dient sie nur zur Bequemlichkeit, um augen-

blick-

blicklich seine Bedürfnisse haben zu können; oft auch zum bloßen Vergnügen; nicht selten aber, wofern diese Art Fischerey mit zweckmäßiger Sachkenntniß, also wissenschaftlich betrieben wird, ist sie von bedeutendem Nutzen. Nirgends in der Welt ist wohl die Fischzucht auf einen bessern Fuß eingerichtet, wie im Holsteinischen. Man hat hier eine besondere Art von Fischteichen, welche zwey bis drey Jahre lang mit Karpfen, Karauschen, kleinen Hechten und Barsen besetzt, im dritten oder vierten Jahre aber abgelassen und ausgefischt werden. Die abgelassenen und ausgefischten Teiche werden dann einige Jahre lang mit Hafer besäet, auch zur Weide gebraucht, und alsdann wieder unter Wasser gesetzt und mit Fischen versehen. Durch diese künstliche und vortreffliche Fischzucht, die nun schon lange in mehrern Gegenden Teutschlands nachgeahmt wird, gewinnt man viel Geld, besonders von der Karpfenzucht. Man verfährt diese Fische besonders nach Hamburg, Altona und Lübeck, wo ihre Preise, bey der starken Consumtion, immer gut stehen. Es giebt adeliche Güter, denen diese Fischzucht das Jahr hindurch 5 bis 8 hundert Thaler einträgt. Ja, die Karpfenteiche bey Kottbus und Peiz in der Neumark bringen jährlich mehrere 1000 Thaler ein.

Allein ist dieser Gewinn nicht vielleicht scheinbar? wenn diese Teiche ausgefischt, ausgetrocknet und mit Getreide besäet werden können; sollten selbige nicht durch einen beständigen Getreidebau einträglicher seyn, als durch die Fischzucht? Aecker und Wiesen stehen jetzt in hohem Preise, das Getreide ebenfalls; beyde werden wahrscheinlich nie wieder auf den ehemaligen geringen Preis zurückkommen; wer wird unter solchen Umständen neue Fischteiche anlegen, zumal da selbige eine große Anlage erfordern, oder wer wird die vorhandenen

nicht lieber eingehen lassen? Man nehme die Größe eines Teiches zu 100 Morgen an; man berechne die Größe seines Ertrags, bey gutem Boden, gutem Wasser, und bey der vortheilhaftesten Gelegenheit zum Verkauf der Fische; aber man vergesse auch nicht die Kosten der Unterhaltung des Teichs; und nun vergleiche man damit den gewissen und unfehlbaren Ertrag dieses Teichs, wenn er als Weise oder Getreideacker benutzt wird.

Die zahme Fischerey, die Unterhaltung oder Anlegung der Teiche, scheint also dem Landwirthe nur unter gewissen Umständen vortheilhaft zu seyn. Wenn in tiefen Gegenden und durch herumliegende Anhöhen, da, wo gute Wasserquellen entspringen, die Wasser sich sammeln, von selbst Teiche und Landseen bilden, die auf keine Weise durch Abzüge ganz weggeschafft werden können; dann bietet die Natur dazu ihre Hand, und wir handeln zweckmäßig, solche Teiche zu benutzen. — Eine Anweisung zur Teichfischerey erwarte man hier nicht, sie gehört nicht zu meinem Plan. Ich verweise aber deshalb auf Karl Jokisch Handbuch der Fischerey, Ronneburg und Leipzig 1802, gr. 8., und auf J. F. Riemanns praktischen Abriß des Fischereywesens ꝛc. Leipzig 1804, 8.

Bey Kaufanschlägen der Güter pflegt man gewöhnlich den Teichgrund dem besten Wiesengrunde gleich zu schätzen. Ist die Fischerey im besten Flor, so kann man gar füglich einen Morgen Teichgrund um die Hälfte, oder gar um ein Ganzes, höher, als den Morgen des besten Wiesengrundes, annehmen.

In Ansehung der Abschätzung der See; oder wilden Fischereyen bey Gütertaxen aber, kommt es nicht allein auf die Menge der Fische, sondern auch auf die theuern oder wohlfeilen Gattungen derselben an. Man theilt zu dem Ende die innere Güte der Gewässer nach

der

der Verschiedenheit der bey sich führenden Fische in drey Klassen ein. Zu der ersten rechnet man diejenigen Gewässer, die eine Menge von Bleien, Movänen, Sandern, auch wohl Karpfen und Aalen haben. Zu der zweyten Klasse rechnet man die Seen und Flüsse, die zwar die erwähnten edeln Sorten nicht haben, dagegen aber eine vorzügliche Menge von großen Hechten, Barschen, Welsen und Schleihen bey sich führen. Die dritte Klasse machen diejenigen Seen aus, deren größter Reichthum hauptsächlich in den gemeinen Speisefischen, an Plätzen, kleinen Barschen, Rothaugen, Ukeleyen u. dgl. bestehet. Hiernächst ist auf den größern oder geringern Absatz der Fische, und den daher entstehenden üblichen Preis der Gegend, Rücksicht zu nehmen.

Um den Ertrag dieses Wirthschaftstheils zu bestimmen, muß man, in Ermangelung genauer Wirthschaftsregister, seine Zuflucht zu der Zeugenaussage nehmen. Diese sind weder über den ungefähren Ertrag der Fischerey, noch auch über die Anzahl der Fische, die von Zeit zu Zeit gefangen worden, zu befragen, sondern blos über nachstehende Punkte abzuhören: 1) Was vor Arten von Fischen die abzuschätzenden Gewässer vorzüglich bey sich führen, wobey zugleich zu bestimmen ist, ob das ganze Wasser durchgehends dergleichen Fische liefere, oder ob solche nur an gewissen Stellen gefangen werden? 2) Ob die zu taxirenden Seen mehr oder weniger fischreich sind? 3) Wie viel das abzuschätzende Wasser an großen Garnzügen bey der Winterfischerey, und an Klippenzügen bey der Sommerfischerey, in sich enthalte? Hat man diese Punkte erforscht: so schätzt man, nach der Verschiedenheit der Lage des Orts, einen großen Garnzug in Gewässern der ersten Klasse, je nachdem diese Fische reich sind, $2\frac{1}{2}$, 4 bis 7 Reichsthaler; einen Klippenzug aber

12, 18 Groschen, bis 2 Reichsthaler. In der zweyten Klasse rechnet man den Garnzug $1\frac{1}{2}$, 3 bis 5 Thaler, so wie den Klippenzug 10 Groschen, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Thaler. Einen Garnzug in Gewässern der dritten Klasse nimmt man zu 1, 2 bis 3 Thalern an, und für den Klippenzug in dieser Klasse thut man 8, 16 Groschen, bis 1 Reichsthaler gut.

Bey landesherrlichen Fischereyen ist die Verpachtung der Administration allemal vorzuziehen, weil sie die Einkünfte gewiß macht, und Unterschleifen vorbeuget. Es müssen aber dem Pachter die zu der Conservation der Fischereyen gemachten Fischordnungen gehörig erklärt, und deren genaue Beobachtung bey namhafter Strafe anbefohlen werden.

Bey einem erkauften Landgute ist man berechtiget, alle Arten von Netzen, die dazu gebraucht werden, zu fordern; man rechnet selbige zu den Beylaßstücken. Zu den Winterfischereyen werden Netze, welche oft 2 bis 300 Thaler kosten, erfordert, die Sommerfischerey hingegen kann mit einer Klippe von 10 bis 18 Thalern bestritten werden. Die übrigen kleinen Fischernetze oder Körbe, nebst den zur Fischerey erforderlichen Kähnen, sind ebenfalls Stücke, die der Käufer als einen Beylaß zu fordern berechtiget ist.

Die Besitzer der Fischteiche befinden sich oft in der Verlegenheit, frischen Satz ankaufen zu müssen. Diese Ausgabe ist nicht selten sehr beträchtlich, und zuweilen ist der junge Satz gar nicht zu haben, oder muß so weit hergeholt werden, daß die Hälfte davon auf dem Transporte abstirbt.

Dieses Schicksal traf einen gewissen Domainen-Amtmann einige Jahre hinter einander, und da 37 Teiche in seinem Pachtbezirk lagen: so war seine Verlegenheit um so drückender, als sein Verlust in die Tausende gieng.

gieng. Die Noth macht aufmerksam und erfinderisch. Der Amtmann untersuchte seine Streiche, und fand ihre Lage vortrefflich; er revidirte die Teiche, aus denen er die Streichkarpfen nahm; auch an diesen war nichts zu tadeln. Er wählte die Streichkarpfen selbst, und nahm alle seine Kenntnisse zusammen, um die besten und tauglichsten herauszufinden, und dennoch blieb sein Bruterzeugniß gegen sein Bedürfniß zu klein. Er mußte jährlich noch 300 bis 400 Thaler für fremden Satz ausgeben, und dieser kam allemal halb abgestorben an, und die lebende Hälfte schien sich nicht in die Landesart seiner Teiche zu schicken, so daß er nie seine Fischereyen recht benutzen konnte.

Es ist eine alte Bemerkung, daß Klima und Nahrung auf den Begattungstrieb einen entscheidenden Einfluß haben; daher schloß der in der Naturwissenschaft nicht unerfahrne Teichwirth sehr richtig, daß das Klima oder die Nahrung zur reichlichen Fortpflanzung seiner Fische nicht günstig sey. Dem Klima konnte er nun keine Gesetze vorschreiben; allein in Hinsicht auf Nahrung fand er nach vielen Versuchen eine Composition, die, den Streichkarpfen eingegeben, mehr Liebe zum andern Geschlechte einflößte, und für die Vermehrung der Brut eine so nachdrückliche Wirkung besaß, daß er nicht nur allen fremden Satz entbehren, sondern seine sämmtlichen Satzteiche jährlich aus seinen Streichteichen 19 Jahre hinter einander versehen, und überdem für 500, 600 bis 700 Thaler junge Brut an seine Nachbarn verkaufen konnte. Er erwarb sich dadurch einen beträchtlichen Theil seines Vermögens, und hielt diese Erfindung bis zu seinem Tode geheim. Nach demselben fand man das Rezept unter seinen Papieren,

und einen Umschlag um dasselbe, daß man es nun bekannt machen solle. Es war folgendes:

Auf 28 Streichkarpfen nimmt man für 6 Pfennige gestoßnen Safran, 4 Eßlöffel Kraftmehl, 1½ Löffel Honig, 28 Messerspitzen sehr fein gestoßnen Pfeffer. Dieses wird zu einem Teige gemacht, und alsdann mit Wasser so verdünnt, daß es vom Löffel läuft. Von dieser Lattwerge werden jedem Karpfen 2 Theelöffel voll eingegossen und mit Teichwasser nachgespült, der Karpfen muß aber beym Eingießen so gehalten werden, daß er in den Händen auf dem Rücken liegt. Man legt dann die Karpfen wieder in den Teich zurück.

Schon vor 40 und mehr Jahren machte der Lieutenant Jacobi sehr glückliche Versuche mit der künstlichen Befruchtung der Fischeyer. Es sind selbige nach der Zeit in mehrern ökonomischen Schriften weiter verbreitet worden, aber gleichwol scheinen sie noch nicht genug bekannt zu seyn, obschon ihre Nachahmung dem Landwirthe eben so nützlich seyn würde, als sie es für die Naturkunde sind. Ich will das Verfahren hier kürzlich wiederholen, für diejenigen, denen es noch unbekannt ist.

Ein ausgehauener hölzerner Wassertrog von ohngefähr 12 Fuß Länge, mehr oder weniger, wird an einen solchen Ort in einen Teich gestellt, wo eine Quelle einen Fall hat, so daß das Wasser mittelst einer Rinne in den Wassertrog geleitet, und dadurch ein kleiner Wassersturz verursacht wird. Auf diesen Trog ist ein Bret wie eine Klappe befestiget, welches mit einigen Löchern von 6 Zoll versehen, die mit einem engen Drathgitter überzogen ist, so, daß zwar die Luft durchgehen, aber keine Wassermaus durchkriechen kann, welche dem Fischleiche sehr nachstellen. Am untern Ende des Kastens, etwa 5 Zoll vom Boden, ist zum Ablaufe

des

des Wassers ein Loch angebracht, das ebenfalls mit ei-nem Drathgitter von obiger Weite überzogen ist, aus welchem das Wasser in den darunter befindlichen Teich fällt, so, daß von dem durchlaufenden Wasser im Kasten immer 5 Zoll hoch zurückbleibt.

In diesen Trog wird von dem groben Kiessand, wie man ihn in steinigten Bächen gewöhnlich auf dem Grunde zu finden pflegt, ohngefähr 2 Zoll hoch gebracht, so, daß der ganze Boden davon bedeckt wird. Wenn nun die gewöhnliche Laichzeit der Forellen im December eintritt: so nimmt man ein Weibchen, und drückt von selbigem die Eyer, was durch ein sanftes Streichen auf dem Bauche des Fisches sogleich erfolgt, ohne daß man dem Fische weh thut; oder, wenn der Fisch geschlachtet werden soll, wird das Laich herausgenommen, in eine thönerne Schale hingesetzt und aufgehoben; sodann nimmt man das Männchen von den Forellen, streicht solches ebenfalls, und läßt die davon kommende Milch auf die in der Schale befindlichen Eyer fließen, und rührt solches durcheinander.

Mit dieser Schale gehet man zu dem zuvor beschriebenen Troge, streuet das Laich auf den Kiessand, und läßt sodann das Wasser in den Trog, macht den Deckel zu, und beobachtet weiter nichts, als daß das Wasser seinen beständigen Lauf behält, und die Drathgitter von dem daran sich hängenden Unflath zu Zeiten gereiniget werden. Um den dritten oder vierten Tag öffnet man den Deckel und siehet nach, ob das Laich etwa vom Schlamm überzogen ist: findet man das, so rührt man mit der flachen Hand die obere Fläche des Wassers im Kasten etwas schnell; durch diese Bewegung wenden sich die Eyer um, und reinigen sich vom Schlamm. Auf diese Weise wurden durch Herrn Jacobi

jährlich ganze Quantitäten Forellen ausgebrütet. Er hat dabey beobachtet, daß der junge Fisch, so wie er aus dem Ey erscheint, eine Blase unterm Leibe hat, welche ihm die erste Nahrung giebt, die aber nach und nach kleiner wird, zuletzt aber gar verschwindet. So lange nun dies Bläschen dauert, läßt er die Fischchen im Kasten, nachhero aber läßt er sie in den Teich fließen, wo sie ihre Nahrung von selbst suchen. — Eben diese Versuche sind auch mit Lachsen und andern Fischen, gemacht worden, und mit gleich glücklichem Erfolge.

Die Fischer pflegen aus dem Köder zu ihrem Fange gewöhnlich ein Geheimniß zu machen. Ob das folgende, das so viel Fische anlocken soll, daß vor Menge die Netze zerreißen, probat ist, mögen Liebhaber untersuchen; ein halb Loth Bibergeil zerstoße man zart, vermenge es mit 3 Loth Otterschmalz und 1 Loth präparirtem Kampher. Davon mache man eine Salbe, und verwahre sie in einem blechernen Büchschen. Wenn nun die Netze ausgeworfen werden, bestreiche man Stücke Brodrinde mit dieser Salbe, von solcher Größe, daß die Brodstücke nicht durch die Netze fallen: so laufen die Fische im Ueberfluß in die Netze, und wo viele Fische vorhanden sind, dermaßen häufig, daß das Netz, wegen der Menge, fast zerreißen muß, daher man tüchtige Netze zu nehmen und mit dem Herausziehen behutsam zu verfahren hat.

Der Fischotter, Lutra vulgaris.

Wenn wir im vorhergehenden Artikel den Verfall der Fischerey mit Recht der schlechten Fischereywirthschaft zuschrieben: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß der Fischotter, als der gefährlichste Feind der Fi-

sche,

sche, nicht minder dazu beyträgt. Nimmt man an, daß nur bey einem Wasser sich 6 dieser Raubthiere befinden, daß jedes täglich nur ein Pfund Fische verzehrt: so verliert das Wasser jährlich 2190 Pfund Fische, welche, das Pfund nur zu 4 Schilling oder 3 Mariengr. (2 Gr.) angeschlagen, eine Summe von 182 Thaler 24 Schilling betragen. Es raubet also jede Otter über 30 Thaler an Werth aus der Fischerey. Nun rechne man noch dazu den Schaden, welchen das Thier anrichtet, in der Zeit, wo es Junge zu ernähren hat, welche wahrscheinlich in die Laichzeit fällt, welcher Verlust für die Fischerey! — Es muß daher dies Raubthier auf alle mögliche Weise verfolgt werden, das ganze Publikum ist dabey interessirt. Die Jäger rechnen die Otter zur niedern Jagd, und wollen den Fang derselben den Fischern nicht gestatten, obschon die Otter der Jagd gar keinen Schaden thut, daher sie auch ohne Umstände die vom Fischer gelegten Eisen wegnehmen. Aber selbst nicht alle Jäger verstehen das Thier zu fangen, und die es verstehen, halten diese Kunst, wie gewöhnlich, geheim, ihres eigenen Interesse willen, indem ein schönes Otterfell mit 5 bis 8 Thaler bezahlt wird. Nach einem alten Rechte trägt der, welcher einen Otter erlegt, denselben 12 Tage lang im Umkreise an alle diejenigen Behörden zur Schau, welche mit Fischerey berechtigt sind, und bekömmt von jeder 8 bis 16 Gr., welches ein gewöhnliches Accidenz der Jägerbursche, Jägerlehrbursche und niederer Jagdleute ist. Soll nun aber der Jäger ein Eisen legen: so muß er nothwendig dem Fischer die Stelle zeigen, wo es liegt, damit sich dieser nicht selbst fange. Darüber unterbleibt aber der Fang, den man billig ganz allein dem Fischer überlassen sollte, der, mit dem Ufer

des Wassers bekannt, die Gänge der Otter ausforschen, und diese Thiere bald tilgen würde.

Das Fleisch der Ottern ist zähe, ungesund, und von unangenehmen, fischartigen und schlammichtem Geschmack; gleichwohl pflegen es die Karthäuser in den Fasten, so wie den Biber, zu essen. In den Officinen bedient man sich zur Arzney des Fetts, Bluts, der im Backofen gedörrten und gepülverten Leber, nebst den gedörrten Geilen.

Von ungleich größerm Werth ist das kaffeebraune Fell der Otter, das ein glattes und glänzendes Haar hat, Sommer und Winter seine Güte behält, indem sich das Thier nur im Herbste unmerklich häret, und das wegen seines schönen Glanzes, der sich durch keine Witterung wegwischen läßt, ein sehr kostbares vortreffliches Rauchwerk giebt. Die Kirschner verfertigen davon Schlafdecken, Müffe, Strümpfe, Schuhe, Mützenbräme, Aufschläge und noch viele andere Verbrämungen. — Die feinen Haare geben auch Hüte, und aus den Schwanzhaaren werden Pinsel verfertiget.

Seltner als die dunkelbraunfarbigen, sind die hellgelben Otterbälge, man findet unter 2000 Stück oft kaum einen. Aber gleichwohl werden jene weit mehr geachtet, indem der Kirschner die gelben zuvörderst blenden oder braun färben muß, um sie vortheilhaft verarbeiten zu können; daher ein hellgelbes Fell nur mit 3 bis 4 Thaler bezahlt wird, wenn dagegen ein dunkelbraunfarbiges 5 bis 8 Thaler, ja auch wohl 12 bis 16 Thaler gilt. Die schönsten Otterfelle kommen aus Virginien und Kanada, man nennt sie, wegen ihres schönen Glanzes, Spiegelottern. — Die Sumpfottern, Meerottern, sind keine teutschen Producte, gehören also nicht hierher.

S.

S. ferner Reinhards Waaren-Kenntniß-, Betrugs- und Sicherstellungs-Lexikon ꝛc. 1. B. S. 149.

Flachsbau.

Es giebt keine ökonomische Pflanze, die so viele Male durch die Hände gehen muß, ehe sie das wird, was sie werden soll, als der Flachs; aber, außer den Getreidepflanzen, ist uns auch keine unentbehrlicher, als diese. Von der Geburt des Menschen an, ist Leinwand seine Decke, und im Grabe ist sie sein letztes Kleid. Gleichwohl fehlt es nicht an Oekonomen, die den Flachsbau nie betreiben mögen; sie sagen: wenn auch der Flachs wohl gerathe, was öfterer fehl zu schlagen, als zu gelingen pflege, und man berechne die Kosten des Jätens. Raufens, Aufbindens, Riffelns, Wasserbusenmachens, ins Wasser zu fahren, des Röstens, Auswaschens, Ausbreitens, Aufnehmens, Aufbindens, Einsteckens, Brechens, Hechelns, Klengelns oder Dreschens, und des Aussiebens: so könne man gewiß den Flachs wohlfeiler kaufen, und der weit sicherere Getreidebau würde uns allemal mehrern Vortheil gewähren. Dieser Einwurf ist nicht ohne Grund, wenn alle jene Arbeiten mit baaren Lohn bezahlt werden müssen, dann ist gewiß, der Wirth wird seufzen, wenn er seinen eingeerndteten Flachs berechnet. Ein anders ist es, wer Frohnen hat, oder wer selbst viel Gesinde hält, dem man nicht täglich volle Arbeit geben kann; dann ersparen wir Tagelohn, und der Flachsbau wird uns nutzbar. Das ist nicht genug, wir haben auch arme Tagelöhner-Familien, die uns mit ihrer Arbeit den Sommer durch unterstützen; wie sollen wir diese den Winter über erhalten, wie unser eigen Hausgesinde beschäftigen, wenn wir ihnen nichts

zu spinnen geben können? schon unser eigener Haushalt verlangt, daß wir, als gute Hauswirthe, jährlich auf eine gewisse Quantität Leinwand unser Augenmerk richten, theils um den Abgang zu ersetzen, theils auch Vorrath zu sammeln, besonders wenn wir Kinder haben. Soll denn unsere gute Hausmutter nicht die Freude haben, jedem ihrer Kinder einen tüchtigen Kasten voll Wäsche mitgeben zu können?

Mit Gewalt läßt sich nichts erzwingen. Es giebt Gegenden, wo zu Folge der Erfahrungen, der Flachsbau nie gelingen will. Hier wird es Regel, ihn zu unterlassen, und ihn nicht auf Kosten des übrigen Ackerbaues erzwingen zu wollen. Auch ein übertriebener Flachsbau wird den nachtheiligsten Erfolg haben, wenn der Wirth sein Gut noch nicht in die gehörige Düngung gebracht hat. Kein Oekonom nimmt Brodäcker zum Flachsbau.

In der That bleibt der Flachsbau für den Oekonomen immer einiger Gegenstand. Ganze Provinzen, wie die Erfahrung lehret, haben durch selbigen ihren reichlichen Unterhalt. Man kann den Flachsbau als ein Haupt-Hülfsmittel betrachten, der Armuth aufzuhelfen, ihr Beschäftigung und Brod, dem Staate aber nützliche Bürger und unentbehrliche Producte zu verschaffen; wirklich hat man die angenehme Bemerkung gemacht, daß es an den Orten, wo viel Flachs verarbeitet wird, gar keine Bettler giebt. Der Einwurf, daß der Flachsbau weniger einträglich sey, als der Getreidebau, ist nicht erheblich genug. Der Wirth muß die Sache nur nicht zu hoch treiben, denn sonst müßte er, wenn seine Aecker zum Weitzenbau dienten, nie Gerste, am allerwenigsten Hafer, aussäen, weil er durch den Weitzenbau mehr, als durch andere Getreidearten gewins

winnen könnte. Das Urtheil, daß der Flachsbau weniger einbringe, als der Korn- und Gerstenbau, ist nicht einmal gänzlich richtig. Gesetzt aber auch, die Rechnung bewährte ein solches Urtheil; so liegt dem Staate doch daran, daß ein so unentbehrliches Product, als der Hanf und Flachs ist, das so viele tausend Hände beschäftiget, und ein so wichtiger Nahrungszweig der Einwohner ist, nicht vernachlässiget werde. Ein Land, in welchem alle Wirthe so dächten, daß sie eines mindern Vortheils wegen, ein sonst nöthiges Gewächs nicht anbauen wollten, wäre zu beklagen, und würde bald den daraus erwachsenden Schaden nachdrücklich empfinden.

Die Kultur des Flachses (Linum uſitatiſſimum) ist so bekannt, als die Kultur des Getreides. Die mancherley Abänderungen aber, die jene in diesem und jenem Lande erleidet, giebt einen Beweiß, daß nicht überall zweckmäßig damit verfahren wird. Vielleicht ist es manchem meiner Leser angenehm, hier die Kultur des Flachses in einigen Ländern in gedrängter Kürze zu finden; auch hier muß es heißen: prüfet alles, das Beste behaltet.

Durch ganz Schlesien wird Flachs gebauet. Man erwählt daselbst Theile vom Brachacker im zweyten oder dritten Dünger, worauf man zu Ende des Junii die Schaafe treiben läßt, um das Unkraut auszufressen und auszutreten. Wo keine Schaafe sind, leistet Rindvieh den Dienst, wenn gleich nicht vollkommen so gut. Alsdann wird das Stück sogleich so seichte, als möglich, ja nicht über, wohl aber unter 3 Zoll tief gebrachet, worauf es 8 bis 14 Tage der Sonnenhitze ausgesetzt liegen muß, welche die noch übrigen Wurzeln des Grases und Krautes völlig ausdorrt. Sobald sich Regen vermuthen läßt, wird dieser Acker mit recht scharfzähnigen

eisernen Eggen gut und viel geegget, und hierauf sogleich besäet, nicht aber der Saame haufenweise in den Boden gestreuet, wie gewöhnlich geschiehet. Ein achtfurchiges Beet erfordert nur einen Umgang, nicht zwey, nach fast allgemeiner Gewohnheit. Man säet jetzt gewöhnlich inländischen Saamen, nachdem er einige Jahre alt geworden; jedoch wird noch viel Saamen aus Riga verschrieben, weil er in Schlesien nicht alle Jahre geräth, und weil man ihn nicht gehörig reifen läßt, um dadurch zu verhüten, daß der Flachs nicht einen groben Bast erhalte. Auch erhält Böhmen Saamen aus Schlesien. Nach der Besäung wird der Acker wiederum recht gut geegget und von Steinen und Erdschollen gesäubert. Hat man Schaafe: so läßt man sie auf den besäeten Leinacker treiben, denn je fester der Saame eingetreten wird, je schöner und gleicher wird er aufgehen. Ist der aufgegangene Lein etwa 14 Tage alt, und entdeckt man dennoch, wie selten zu geschehen pflegt, Unkraut darinn: so läßt man abermals die Schaafe darauf gehen, die alles Unkraut so rein heraus suchen, als es kein Jäten heraus bringet, und zwar ohne den mindesten Schaden; denn bekanntlich fressen die Schaafe die Leinpflanzen nicht. — Erfahrung hat bewiesen, daß diese Art Lein zu bauen, die beste sey, und daß daneben gelegene dreyfurchigt bestellte, gut gedüngte und recht tief geackerte Stücke, nicht ein Drittel des Flachses an Höhe und Güte geliefert haben, als so einfurchigt bestellte und so behandelte Stücke. Zum Grunde giebt man besonders an, daß der Lein mehr in die Höhe und über sich wachse, wenn seine Wurzeln wenig mürbe Erde unter sich finden, da hingegen der schwelgerische Wuchs der Wurzeln in fetter und tiefer mürber Erde, den obern Wachsthum des Schafts vermindere. Diese erfahrnen

Flachs-

Flachserbauer wissen es daher bald dem aufgegangenen Lein an seinen Wurzeln anzusehn, ob er hoch treiben, oder niedrig bleiben werde. — Der meiste Flachs wird in Schlesien an der Luft auf Wiesen und Stoppelfeldern, auch wohl auf dem Acker, auf welchem er erwachsen ist, geröthet. Dazu gehört zwar mehr Raum, Zeit und Mühe, als zur Wasserröthe, aber der Flachs bekommt eine schönere Farbe, dagegen er im Wasser gemeiniglich grünlicht wird; ferner giebt er beim Hecheln nicht so viel Abgang; er bleibt im Thaue zäher, und die Leinwand nimmt in kürzerer Zeit eine blendende Weiße an. Das meiste Garn, wenigstens vier 5tel, wird am Rade gesponnen, sogar das schönste und feinste Schleyergarn.

In Westphalen nährt sich ein großer Theil der Bauern vom Flachsbaue. Man verfährt da auf folgende Weise: Der Acker, welcher mit Lein besäet werden soll, wird den Herbst zuvor mit kurzem Mist überfahren, und so fort untergepflügt. Die Ursache ist, weil der Flachs einen geilen, aber nicht frisch gedüngten Boden liebt. Zur Saatzeit wird das Land wohl gepflügt und geegget, gleich und eben gemacht, und vor der Aussaat gewalzt; denn alle Vertiefungen, worinn bey starkem Regen das Wasser stehen bleibt, sind dem Flachse schädlich. Die Saatzeit wird in die frühe und späte eingetheilt. Die frühe wird zu Anfang Aprils bis zu Anfang des Mayes vorgenommen, die späte aber zu Anfang des Junii bis zu Johanni. Die frühe Saat gedeihet auf den Aeckern besser, welche warm liegen; weil der Leinsaame gar leicht erfriert. Damit aber der aufgekeimte Saame von den Erdflöhen nicht abgefressen werde, so pflegt der dasige Bauer ihn nach einem Regen bey hellem Wetter zu säen.

Nach-

Nachdem der Acker zur Leinsaat gepflüget, geegget und gewalzt worden, wird der Saame ausgesäet, hierauf noch einmal übersäet, damit der Flachs nicht zu dünne stehe; man rechnet hier auf 50 Schritte lang, und 12 Schritte breit, einen Scheffel Leinsaamen. Doch hütet man sich auch, daß der Flachs nicht zu dicht stehe, denn stehet er zu dünn, so wird der Flachs grobhärig, stehet er zu dicht: so bleibt er zu kurz. Hierauf wird das Land noch einmal geegget, und zuletzt gewalzt.

Wenn der Flachs 2 bis 3 Zoll lang ist, wird er vom Unkraut gereiniget, und nach 11 bis 12 Wochen, wenn er anfängt gelb zu werden: seine Blätter verliert, und die Knoten reifen, wird er gezogen. Diejenigen aber, welche sehr feines Garn daraus spinnen wollen, ziehen ihn eher, als die Knoten zur Reife kommen. — Ist nun der Flachs vom Lande gezogen: so wird er in Bunde gebunden, und von denen, welche die Knoten zu ihrer Reife kommen lassen, und zur künftigen Aussaat aufbewahren wollen, durch einen eisernen oder hölzernen Kamm gezogen, um ihn von den Knoten zu befreyen. Diese Knoten werden sodann dünne auf den Boden geworfen, und täglich umgeschaufelt, damit sie sich nicht entbrennen. Sind die Knoten völlig trocken: so werden sie auf einen Haufen zusammengeworfen, und zur künftigen Aussaat gedroschen.

Der nun von den Knoten befreyete Flachs, wird in kleinere Bunde gebunden, und bis auf den Grund ins Wasser gesenkt, in welchem man ihn einige Tage und Nächte liegen läßt, nachdem die Witterung warm oder kalt ist. Sobald der Flachs genug geröthet ist, wird er so rein wie möglich abgewaschen, und auf der Erde dünn auseinander gebreitet, wo er so lange liegt, bis daß er von Luft und Sonne recht trocken geworden. Hierauf

wird

wird er in kleine Bunde zusammen gebunden, gebockt und gebrecht. Dies ist das Verfahren der westphälischen Bauern mit dem Flachsbau. In Teutschland sind die beträchtlichsten Flachsbaudistrikte, nächst Westphalen, Hildesheim, Halberstadt, Quedlinburg, und das obere Thüringen. Man erzielt hier zwar keinen ganz vorzüglichen Flachs, allein man künstelt auch wenig mit dem Anbaue desselben. Das obere Thüringen bauet zwar nur so viel, als es selbst zur Leinwandbereitung braucht; aber diese ist auch ansehnlich. Jene Provinzen aber verkaufen sehr vielen gebrecheten — bisweilen auch einmal gehechelten Flachs, desgleichen Hede, (Hege, Werg, Wierig) an die angränzenden Provinzen, besonders an die Bewohner des Harzes und des Eichsfeldes, welche schaarenweise dorthin wandern und sich ihr Bedürfniß selbst einkaufen.

Einer der besten Flachsmärkte, besonders für Niedersachsen, ist Uelzen; und eine der besten Handelsplätze des Leinsaamens für diese Provinzen, ist Quedlinburg.

Der beste Flachs in ganz Europa wird ohnstreitig in Braband, im Lande von Waes, nächst Antwerpen, erzogen, man führt daselbst jährlich für viele tausend Gulden aus. Aber es giebt auch vielleicht keine Gegend, wo derselbe mit so vieler Aufmerksamkeit behandelt wird, als in jenem Lande. Der dazu bestimmte Acker wird in der Brache stark gedünget und eben so zurecht gemacht, als wenn er das beste Korn oder Weizen tragen sollte, und in dieser Gestalt bleibt er unbestellt, bis aufs Frühjahr liegen. Dann wird er mit Rigaischem Lein, den man dort überall braucht, besäet und sogleich noch mit Torfasche, die blos zu diesem Entzweck hierher gefahren wird, bestreuet. Ist der Flachs 4 Zoll hoch, so wird er sorgfältig und zwar mit besonderer Vorsicht barfuß gejätet,

tet, was nach 14 Tagen noch einmal geschiehet, wenn sich wiederum Unkraut darauf zeigt. Sobald die Pflanzen Stengel gebildet und diese nur halb ihre Vollkommenheit erreicht haben: so wird der Flachs gerauft und in solchen Bündelchen und auf die nemliche Weise, wie man hier zu Lande verfährt, wenn der Flachs aus der Röthe zum Trocknen aufgestellt wird, dürre gemacht. Ein jeder Bauer hat bey seinem Hause eine mit gebackenen Steinen sauber ausgemauerte Röthe, in welcher er den dürre gemachten und in seinem Hause trocken aufbewahrten Flachs theils noch denselben Herbst, theils kommenden Sommer, in kleinen Parthien röthet und bearbeitet. Der Flachs wird in kleinen handvollen Büschelchen oder Büsen, dergestalt eingelegt, daß die zweyte Lage die erste halb bedeckt, womit so fortgefahren wird, bis die Röthe voll ist. Hierauf wird solcher mit Bretern belegt und mit Steinen nur so beschwert, damit derselbe nach dem Einlegen ins Wasser oder die Röthe zwar untersinke, unten aber auf den Boden ja nicht aufliege, sondern schwimmend erhalten werde, weil sonst der Flachs nicht egal röthet. Wenn die Röthe hinlänglich mit Wasser angefüllt ist, so darf kein Wasser fernerhin zulaufen, sondern der Flachs muß in dem stehenden Wasser röthen. Merkt der Bauer, daß sein Flachs noch ein, zwey oder drey Tage, je nachdem er solchen lang oder kurz auf dem Lande noch zu röthen gedenkt, liegen müßte: so nimmt er denselben heraus, breitet ihn dünne auf ein Land, welches frisch geackert ist, und kein Gras hat, und dann untersucht er den Flachs täglich, ob er den rechten Grad der Röthe erlangt hat. Wenn dieß ist, so wird er noch 6 bis 12 Wochen trocken aufbewahrt, ehe er ferner bearbeitet und gebrecht wird. Man giebt zur Ursache an, daß der Flachs erst verjähren müsse, ehe er gebrecht

brecht würde, weil die Erfahrung lehre, daß er besser würde, als wenn er gleich von der Röthe weggebrecht würde. Das Brechen ist mit dem gewöhnlichen zwar einerley, allein man bedient sich dabey dreyerley, grobe, mittlere und feine Brechen, und bey dem Brechen wird der Flachs mit einer Bürste gebürstet, wodurch derselbe so rein wird, daß nicht eine einzige Ahne oder Schäbe darinn bleibt. Das Hecheln geschiehet durch Weibspersonen, die ordentlich 3 Jahr zunftmäßig darauf lernen müssen, und diese verstehen dann dasselbe so gut, daß auch nicht ein Härchen zu Grunde geht. In Antwerpen, Waesmünster und andern Orten dieser Gegend, hat mancher Kaufmann 15 bis 20 dergleichen Brecher und Hechler sitzen.

In Seeland wird bey Mittelburg auch sehr viel Flachs gebauet. Die Kultur desselben ist mit der Brabandischen fast einerley, nur mit dem Unterschiede, daß auf den Acker, worauf das folgende Jahr Krapp gepflanzt werden soll, erst ein Jahr Flachs gebauet wird. Der Holländer bedient sich dabey seines eigenen Saamens und bauet deswegen zweyerley Sorten Flachs. Die eine um des Flachses willen, welcher gerauft wird, ehe er reif ist; die andere Sorte um des Leinsaamens willen; diese wird sehr dünne gesäet und bleibt stehen, bis die Knoten auf den Stengeln dürre werden, welches eine sehr schlechte Sorte Flachs giebt, der sehr wohlfeil verkauft wird. Man muß sich daselbst des Seewassers zum Röthen bedienen, welches dem Flachse eine unangenehme Farbe giebt, doch in der Bleiche nichts schadet.

In Jülich wird der Flachsbau eben so wie in Braband betrieben, und der Flachs wird auch von der nemlichen Güte. Zum Saamen bedient man sich theils Rigaer, theils Pfälzer Saamen.

Diese

Diese drey Länder, Braband, Seeland, Jülich, verschicken jährlich sehr beträchtliche Transporte Flachs für erstaunliche Summen nach Spanien, Portugal, Frankreich, England und Irrland, Teutschland und der Schweiz; und zwar erstere zwey Länder zum Theil gehechelt; weil, um das Hechellohn noch im Lande zu behalten, auf den rohen Flachs 10 Procent Zoll liegt: aus Jülich aber wird derselbe theils roh verschickt, theils wird er im Lande gehechelt, gesponnen und Leinwand daraus gewebt, die nach Harlem verkauft wird, wo solche gebleicht unter dem Namen Holländische Leinwand in alle Welt gehet.

In England wird auch viel, doch nicht hinlänglich, Flachs gebauet. Man bauet ihn daselbst als die Urfrucht, oder nach hiesiger Art zu reden, im Sommerfelde, wozu ebenfalls die besten Aecker gewählt werden, und zieht, weil man daselbst immer Regen hat, meistentheils Frühflachs. Man nimmt dazu amerikanischen von Neujork oder Pensilvanien kommenden Saamen. Man rauft ihn auch eher, als der Saame reif wird. Die Wohlhabenden setzen ihn, wenn er trocken ist, in Feimen und lassen ihn bis kommendes Frühjahr stehen. Hierauf wird er ebenfalls in dazu besonders gemachte Röthen, in stehendem Wasser geröthet, und nach diesem noch auf das Land gebreitet, welches sie Bleiche nennen. Das Brechen, Schwingen und Hecheln, wird durch eigene Leute, die zunftmäßig darauf gelernt haben, verrichtet.

In Irrland wird der Flachs in allen Stücken, wie in England, gebauet, auch bedient man sich dazu des amerikanischen Saamens. Nur wird der Flachs in den ausgegrabenen Torflöchern geröthet, welche, so bald der Torf herausgegraben worden, voll Wasser sind. In diesen Löchern wird der Flachs außerordentlich weich und

weiß,

weiß, und ist überhaupt, wegen seiner zarten und leichten Art, sehr schätzbar. Ob aber gleich durch die Dubliner Societät jeder Grafschaft 3 Preiße von 100, 50 und 25 Pf. Sterl. ausgesetzt werden, die diejenigen bekommen, die den meisten Flachs bauen, und es viele Gentlements und Farmers giebt, die zu 60 bis 100 Aecker Flachs bauen; so ist doch die große Menge, die erzeugt wird, noch nicht hinlänglich, ihre Manufakturen genugsam mit Flachs zu unterstützen, und man muß noch immer welchen aus Braband und Holland kommen lassen.

In der Pfalz, von Mannheim über den Rhein bis nach Landau, wird außerordentlich viel Flachs gebauet, wovon ohngefähr $\frac{7}{8}$ nach der Schweiz und $\frac{1}{8}$ nach Frankfurt gehet. Es wird derselbe ins Sommerfeld auf die besten Gestenäcker gesäet, welche letztere von guten Hauswirthen noch im Herbst zuvor mit gut verfaulten Kühmist gedünget werden. Die Meisten säen halb Früh-, halb Spätflachs, damit, wenn der eine nicht gerathe, doch wahrscheinlich der andere gut werde. Ohnerachtet man man hier sowohl vom Saamen, als vom Flachs, Gebrauch macht, so hütet man sich doch sorgfältig, den Flachs nicht allzureif werden zu lassen, sondern derselbe wird, sobald er gelblich werden will, aber noch grün ist, gerauft und geriffelt, alsdann auf ein frisch geackert Land gelegt, etwa über den 4ten oder 5ten Tag gewendet, und so wird solcher von Regen und Thau geröthet. So bleibt er manchmal 14 Tage, zuweilen 4 bis 5 Wochen liegen, ehe er genugsam geröthet hat. Ein Acker voll Flachs braucht zum Ausbreiten wohl über 3 Acker Land. Dieser Flachs bleibt bis kommende Fasten wohl aufbewahrt liegen, da er dann bey gewissen Darröfen gedörrt, gebrecht und geschwungen, dann in Steinen von $4\frac{1}{4}$ Pf.

gebunden wird. Dieß thun die Leinweber und verstehen diese Arbeit aus dem Grunde, und giebt sich sonst Niemand im Lande mit dieser Arbeit ab. Der Leinsaame geht fast alle ins Würtembergische und ganz Schwaben.

Im Würtembergischen und in ganz Schwaben wird der Flachsbau in allen Stücken, wie in der Pfalz, betrieben, nur mit dem Unterschiede, daß ihr Saame aus der Pfalz geholt, der ihrige aber nur zum Oelschlagen gebraucht wird. Auch wird der Flachs alle im Lande gesponnen und verwebet, zu Auruch gebleicht und unter dem Titel: schwäbische Leinwand, verschickt.

Das Resultat obstehender verschiedenen Flachskulturen dürfte also wohl ohngefähr folgendes seyn: daß man mit Sorgfalt den Acker erwählen und bearbeiten müsse, wenn man guten Flachs ziehen will. Nicht in jeder Gegend ist eben der fetteste, schwerste Boden, das beste Flachsland; an manchen Orten ist dieß mehr nachtheilig, als zuträglich, guten Flachs zu erziehen. Ein Jeder lerne also zuvörderst seinen Acker kennen, zumal da manche Flur sehr selten guten Flachs hervorbringt und die bestangewendete Mühe nicht hinlänglich belohnt wird.

Nach einigen Versuchen, soll zur Beförderung des Leinbaues sehr dienlich seyn, das Land, wenn es umgepflüget und so gut als möglich gereiniget ist, mit Holzasche zu bestreuen, und sodann alsobald den Leinsaamen hinein zu säen, und die Erde zu übereggen. In Ermangelung der Holzasche, kann man auch Seifensiederasche nehmen, welche aber nicht völlig so gut ist. Dadurch soll der Flachs nicht nur schöner und länger, sondern auch zäher und stärker werden, so daß man sich einen wichtigen Nutzen davon versprechen könne.

Da der Frühflachs immer Vorzüge vor dem Spätflachse hat, ob er gleich an manchen Orten nicht gerathen will: so hat man vorzüglich darauf zu sehen, dergleichen gut zu erziehen. Dazu gehört, daß man das dazu bestimmte Land im Herbste so gut zurechte macht, als ob man Wintergetreide darauf bestellte, und im Frühjahre guten alten Lein nur einharke oder mit einer Handegge unteregge, aber nicht unterackere, damit die Winterfeuchtigkeit im Lande bleibe. Freylich muß das Land vom Unkraute gereiniget seyn, damit nicht zu viel und oft gejätet werden dürfe. Um guten Leinsaamen zu erhalten, ist eben nicht nöthig, daß man alle Jahre Rigaer Lein kaufe. Es ist genug, wenn man eine gute Sorte ziehet, daß man von derselben welchen, der recht reif ist, einige Jahre alt werden läßt und gut aufbewahret, ehe man ihn wieder säet.

Wenn man aber auch noch so guten Flachs erbauet hat, so wird er oft dadurch schlecht, wenn man ihn zu reif werden und zu spät raufen läßt. Wird er zu reif, so verliert man an der Feinheit des Flachses, man erhält mehr Abgang. Wenn die Knoten gelb werden, dann ist es Zeit ihn zu raufen. Zum Saamen aber läßt man eine Parthie Flachs stehen, bis daß die Knoten ganz trocken geworden und aufspringen wollen.

Die abgeräufelten grünen Knoten oder Flachsbollen werden täglich auf dem Boden, wo sie nicht zu dick liegen müssen, umgekehrt, damit sie sich nicht erhitzen und verderben. In Flachsländern geschiehet das von einer Magd, welche mit bloßen Füßen die Knoten in engen Reihen durchwandelt und sie so umkehrt. Es ist aber besser, wenn es mit einem Harken geschiehet.

Der Flachs kann aber auch oft noch in der Röthe verderben. Liegt er im Wasser: so muß darnach gesehen wer-

den, daß er nicht zu lange darinn liege, und seine Festigkeit verliere. Erfahrungen haben gelehrt, daß der Flachs nicht verderbe, wenn er gleich auf dem Acker vom Schnee bedeckt werde, sondern daß er vielmehr dadurch so gut oder noch besser, als im Wasser, geröthet werde. Flachsröthhälter, nach brabandischer Methode anzulegen, ist eben nicht an allen Orten nöthig, denn manchem Orte ist die Natur hierinn günstig und bietet von selbst eine gute Röthe dar; wo das aber nicht ist, da dürfte es wohl von gutem Nutzen seyn, dergleichen Röthhalter, wie z. B. auf einigen Weimarischen Kammergütern geschehen, anzulegen. Ueberhaupt lehrt die Erfahrung, daß der Flachs besser wird, wenn die Flachsarbeiten nicht so schnell hinter einander geschehen, sondern der Flachs, der dieß Jahr gebauet und getrocknet worden, das folgende Jahr erst geblauet, gebrecht und gehechelt wird. Dieß wußten schon unsere alten Großmütter, die auf Flachsvorrath viel hielten, und immer noch alten Flachs auszumachen und ihre Küsten, Fässer und Böden mit dergleichen angefüllt hatten, wenn es schon wieder frischen Flachs gab.

Das Flachsdörren in oder auf den Backöfen ist höchst gefährlich, und sollte billig durchaus nicht gestattet werden. In mehrern Ländern, z. B. im Gothaischen, im Weimarischen ꝛc. ist es auch bey ernster Strafe verboten. Im Hannöverischen wird seit etwa 10 Jahren, allzeit vor der Ernte ein desfalsiges hartes Verbot von den Kanzeln verlesen. In Oberschlesien hat man eine besondere Art, den Flachs zu dörren, wobey man viel Holz erspart, und der Gefahr beym Flachsdörren im Ofen überhoben seyn kann. Man macht an Orten, wo der Wind nicht hinzu kann, Gruben in die Erde, richtet an den Ecken derselben Pfähle auf,

legt

legt Stangen darüber, und auf diese Stangen den geröteten Flachs, welchen man zum Behuf des Brechens dörren will, nachdem man in den Gruben ein mäßiges Feuer von trocknem Reisig gemacht hat. Viel Vorsicht ist nöthig, daß die Flamme den Flachs nicht ergreift, wovon aber doch selten Beyspiele vorkommen; und geschieht dieß ja einmal, so kann doch nur der wenige eben über den Stangen liegende Flachs verloren gehen. Denn man brecht ihn gleich neben den Gruben, so wie er genug gedörret ist, wozu nur kurze Zeit erfordert wird, und legt wieder ungedörrten nach. Zum Dörren bedient man sich, wie schon gesagt, trockenen Reisigs, indem ein geringes Feuer den so aufgestellten Flachs leicht abdörrt.

Beym Brechen, (Baken) und Schwingen des Flachses, was gewöhnlich nach beendigter Ernte seinen Anfang nimmt, müssen Hausmütter überhaupt sehr wachsam seyn, daß von unachtsamen und treulosem Gesinde, bey Bearbeitung so sehr feuerfangender Materialien, keine Feuersbrünste veranlaßt werden. Eben sowohl und aus dem nemlichen Grunde, soll das Hecheln des Flachses weder in eingeheizten Stuben, noch bey Licht des Abends oder zur Nachtzeit geschehen, weshalb sich Hausmütter so einzurichten haben, daß solches längstens in den ersten Tagen des Octobers geschehe, wenn es nicht früher hat geschehen können, bevor die Witterung kälter wird, und das Hecheln in uneingeheizten Zimmern beschwerlich macht.

Wenn man sich zum Hecheln des Flachses der gewöhnlichen Drathhecheln bedient: so leidet man immer einen beträchtlichen Schaden, indem dadurch über die Hälfte des Flachses und eben hiermit eine beträchtliche Quantität guten Flachses ohne Noth ins Werg gehechelt

wird. Ein gewisser Kaufmann Otto hat daher eine neue Einrichtung der Flachshechel angegeben, und ist dafür vom Herzoge zu Sachsen-Gotha mit einer Prämie von 100 Thalern belohnt worden. Die Zinken der neuen Flachshechel sind viereckigt und von Stahl; ihre Anzahl und Länge ist verschieden, aber die Hecheln mit der größern Anzahl und größern Länge der Zinken werden vorgezogen. Es werden bereits in Gotha solche Hecheln verfertigt, das Stück, nach Verhältniß der Güte, ohne Gestelle, zu 5 bis 10 Thlr. Sächs. — Eine gut gestochene Abbildung dieser Hechel, nebst einer Erklärung derselben und genauen Auseinandersetzung der wichtigen Vortheile, die ihr Gebrauch gewährt, findet man in folgender Schrift: Die große Thüringische Flachshechel, oder Unterricht, den Flachs mit solchem Nutzen zu hecheln, daß dadurch nicht nur mehr, sondern auch besserer Flachs, als auf die gewöhnliche Art, gewonnen wird. Nebst einer Abbildung dieser Flachshechel und des dazu gehörigen Gestelles. Gotha 1800.

Sobald das Hecheln vollendet, und alle Flachsarten sortirt und so bewahret worden, daß die Mäuse sich nicht darinn einnisten und ihn zerfressen können: so wird bey starken Spinnereyen alsbald Flachs, vorerst aber Heede oder Werrig, zum Spinnen an Hof- oder Frohndiener und alte Weiber, außer dem Hause, gegeben, da die Hausmägde zu dieser Zeit immer noch mit Feld- und Gartenarbeiten meistens beschäftiget sind, und dieserhalb noch nicht ans Spinnen kommen können.

Der Flachsbau hat von jeher die Aufmerksamkeit der Oekonomen auf sich gezogen, ja selbst am Staatsruder sitzende Große, hielten es nicht unter ihrer Würde, sich für ihn zu interessiren. Vor 20 Jahren wurde in den Weimarischen Landen, wahrscheinlich auf herzogliche

Ver-

Verfügung, eine den Flachsbau betreffende Druckschrift unter die Unterthanen vertheilt, die, außer dem Lande, wohl wenig bekannt geworden. Ich theile sie hier mit, in der Meynung, meinen ökonomischen Lesern dadurch nicht nur nützlich zu seyn, sondern sie auch zu einem regelmäßigen Flachsbau immer mehr aufzumuntern.

Anweisung zu einer bessern Erbauung und Zubereitung des Flachses.

1.) Der Acker hierzu muß von der besten Güte seyn; je fetter und wohlgedüngter solcher ist, je schwerer und fester wird der Flachs. An einigen Orten wird der Lein mit Nutzen in das Sommerfeld auf die besten Gerstenäcker, wenn solche über Winter wohl gedüngt gewesen, am gewöhnlichsten aber in die Brache, wenn im vorhergegangenen Herbste die Sommerstoppel umgerissen, das Feld mit verfaultem guten Kühmiste wohl gedüngt, und der Acker überhaupt, zumal, wenn man die Absicht hat, Frühflachs zu erbauen, eben so bearbeitet worden, als wenn er über Winter bestellt werden sollte, gesäet. In frisch gedüngtem Acker wird der Flachs starkstenglicht und grob vom Baste, auf ungedüngtem Acker aber bleibt solcher kurz und leicht. Die Beartung hängt gemeiniglich von der Verschiedenheit des Bodens ab, und die Hauptregel bleibt ohnstreitig diese: das Feld so oft zu pflügen, bis solches klar und vom Grase gereiniget worden, und je kleiner die Furchen gemacht werden, um so viel besser ist es, besonders beym Pflügen vor der Aussaat; vor dieser letztern wird das Feld wohl geegget, nach derselben mit umgewandter Egge untergezogen, und bey schicklicher Witterung gewalzt.

2.) Kein Saame artet so sehr aus, als der Lein, wenn solcher immer in einer Gegend gezogen und daselbst wiederum ausgesäet wird; diejenigen also, so guten

Flachs bauen wollen, haben sich fremden Saamen, als Rigaischen, oder aus andern guten Flachsgegenden, anzuschaffen. Der fremde Saame dauert längstens 2 Jahr, nach der Zeit artet solcher in der Flur aus; in andern Fluren dauert solcher noch 2 Jahre. Dieser auf Erfahrung gegründete Umstand giebt dem Landwirthe zum Tausch Gelegenheit, und, wenn einmal guter fremder Saame angeschafft worden, kann solcher wenigstens 4 Jahre durch Tausch gut erhalten und mit Nutzen ausgesäet werden. Aus sandigen und solchen Gegenden, wo, ihrer Lage wegen, der Saame am besten zur gehörigen Reife gelangen kann, diesen letztern zu kaufen oder zu tauschen, ist um deswillen anzurathen, weil solcher, wenn er in schweres oder festes Land gesäet wird, vorzüglich wohl gedeihet. Eben so rathsam ist es, Saamen, der auf schwerem oder fetten Lande in wärmern Gegenden gezogen worden, in sandigen Boden zu säen. Der alljährige Wechsel mit gutem Saamen schafft den größten Nutzen beym Flachsbau. Um die vollkommensten Körner vom Lein zur Aussaat zu erhalten, wurft man solchen, wodurch sich schwere und leichte bald unterscheiden. Und da man beym Leinkaufe der Sache nicht gewiß ist, so thut man wohl, wenn man, um in Ansehung der Qualität des Saamens, wo sonst auch die Farbe eine ziemlich zuverläßige Anzeige von dessen Güte giebt, desto sicherer zu gehen, zur Probe eine Hand voll in ein Gefäß mit Wasser wirft; sinkt derselbe unter: so ist solcher gut; wenn er aber oben aufschwimmt: so ist er nicht zur gehörigen Reife gelangt, und daher unbrauchbar. Nach Verschiedenheit der Absicht, so man bey der Leinsaat hat, es sey nun solche hauptsächlich auf Erzeugung guten und tüchtigen Saamens, oder auf die Erzielung des Flachses selbst, in möglichster

Güte

Güte gerichtet, ist in der Art und Weise, wie dabey zu verfahren, folgender Unterschied zu beobachten:

Um Saamen zu ziehen, wird der Lein schwach gesäet. Solcher wächst sodann in starke Stengel, bleibt kurz; treibt viele Zwaseln und Knoten, und darf nicht eher gerauft werden, als bis er seine völlige Reife erlangt hat. Auf diese Art wird zwar guter Saame erzeugt, aber der Flachs wird grob vom Baste, leicht, und läßt sich nicht gern von den Anchen reinigen. Da hingegen diejenigen, so feinen Flachs ziehen wollen, den Lein stark zu säen haben. Dadurch wird langer, dünnstenglichter Flachs, fein von Bast, erhalten, welcher in der Gelbreife, ohne die gänzliche Reife des Saamens abzuwarten, gerauft werden muß. Um ganz feinen Flachs zu zeugen, ist auf die Gewinnung des Leinsaamens gar keine Rücksicht zu nehmen, sondern es muß, wenn der Stengel ins Gelbe fallen will, der Flachs gerauft werden; immaßen, wenn dieses geschiehet, die Verminderung des durch die Benutzung des Saamens zu erlangenden Vortheils, durch die Feinheit und Schweere des Flachses ersetzt wird. Frischer Saame wird nicht für so gut gehalten, als solcher, der in den Knoten ein Jahr gelegen hat, und aus denselben nicht eher, als zur Zeit der Aussaat, genommen wird. Gewöhnlich sorgt ein Hauswirth dafür, die eine Hälfte seines darzu gewählten Landes mit Früh-, die andere Hälfte mit Spät-Lein, zu besäen, damit, wenn die eine Ernte mißlingt, die zweyte dennoch gut ausfallen könne.

3.) Die Zeit der Aussaat läßt sich nicht genau bestimmen, es kommt hierbey auf Witterung, warme oder kalte Gegend ꝛc. viel an. Sobald man für Frösten sicher zu seyn glaubt, auch keine allzugroße Feuch-

tigkeit des Bodens es verbietet, ist es immer rathsam, mit der Aussaat nicht zu säumen.

4.) Das Jäten geschiehet am besten, wenn der Flachs Handhoch erwachsen, und zwar in Strümpfen oder baarfuß, damit selbiger nicht in den Boden gedrückt wird, und es wird solches, nach Beschaffenheit der Umstände, wenn sich wiederum Gras zeiget, wiederholt.

5.) Wenn der Flachs gerauft worden, muß darauf gesehen werden, daß die Stengel gleich gelegt und locker gebunden werden. Sodann wird derselbe gereffelt, aufgestaucht, getrocknet, und in trocknen Behältnissen, bis ins zweyte Jahr, im Monat Junius oder Julius, zum Röthen aufbehalten, als wodurch der Bast fest wird. Denen, welchen es die Haushaltung nicht gestatten will, mit dem Röthen ihres ganzen erbauten Flachsvorraths ein Jahr zu warten, ist anzurathen, wenigstens denjenigen Flachs, der sich etwa gelagert hat, auf nur beschriebene Art zu behandeln, und bis ins folgende Jahr liegen zu lassen.

6.) Flachsröthen ist eine Auflösung des Harzes, wozu eine Gährung erforderlich ist; diese geschiehet entweder dadurch, daß man den Flachs, nach der Reffel, auf einen gepflügten Acker, oder Anger, und zwar mit den Spitzen gegen Abend breitet, auch die erste Reihe ganz knapp mit den Spitzen der zweyten Reihe, und so fort, bedeckt, welche Vorsicht nöthig ist, damit die Abendwinde darüber wegstreichen, und solche Reihen nicht so leicht aufheben und zerstreuen können; da man alsdenn über den 4ten oder 5ten Tag den Flachs wendet, und ihn solchergestallt Tag und Nacht im Freyen liegen läßt. Auf diese Weise wird der also ausgebreitete, dem Thau, welcher eigentlich das Röthen bewirkt, ausgesetzte Flachs,

bey

bey warmer Witterung, im May, Junius, Julius ꝛc. in 14 Tagen, im späten Herbste aber in 4 auch 5 Wochen geröthet. Diese Art, ob sie gleich mühsam und langweilig scheint, ist aller Wasserröthe vorzuziehen.

Oder es geschiehet das Flachsröthen durch Einlegung ins Wasser, wobey man den Flachs in Bündel bindet, in Flüsse, Bäche oder Sümpfe bringt, mit Pfählen befestiget, oder mit Steinen und Rasen beschwert. Diese Art zu Röthen ist die gewöhnlichste, aber auch die gefährlichste. Schon daraus, daß der Flachs in Bündel gebunden eingelegt wird, kann ein Jeder einsehen, daß er nicht einerley Röthe erhalten kann. Derjenige, so zu Boden liegt, erhält eine andere Röthe, als der mittlere und der oberste, folglich ist bey jeder Röthung die Wirkung derselben von dreyerley Beschaffenheit. Hierzu kommt, daß Flüsse und Bäche steigend und fallend Wasser haben, woraus folgt, daß der oberste, nachdem er einige Tage nach dem Einlegen, beim Fallen des Wassers, trocken zu liegen kommt, nicht wie der untere und mittlere röthen kann, mithin, wenn ein Theil des eingelegten Flachses geröthet ist, die übrigen mit herausgenommen, oder, nach geschehener Untersuchung, von neuem wieder eingelegt werden müssen. Es laufen auch Flüsse und Bäche oftmals, während der Röthezeit, dergestalt an, daß, wenn gleich der Flachs schon beynahe, oder völlig geröthet ist, dennoch der Eigenthümer desselben nicht dazu kommen kann, um ihn heraus zu nehmen, sondern selbigen fortschwimmen oder verderben sehen muß. Wie übel ist bey solchen Umständen der Landmann daran, welcher theils aus hergebrachter Gewohnheit, theils aus Unkunde einer andern Röthungsart, die gewöhnlichste, aber gefährlichste, beybehält, und dadurch sich

in

in die Gefahr setzt, sein gutes Land nicht nur nicht zu benutzen, sondern auch Artlohn und Saamen zu verlieren, den Acker auszusaugen, und die künftige Ernte ganz oder zum Theil einzubüßen?

Das Einlegen des Flachses ist auch den Flüssen und Bächen höchst nachtheilig. Denn selten pflegt man die Steine, Rasen, auch wohl Pfähle, die man zur Befestigung des Flachses brauchte, nach vollendeter Röthe, wieder aus dem Wasser zu räumen. Dadurch wird der Wasserlauf gehemmt, er verursacht Krümmungen, Beschädigung der Ufer. Nicht genug, das Wasser wird auch durch das Röthen verdorben, zum Bierbrauen unbrauchbar, und sowohl für Menschen, als Vieh, wie auch für Fische, höchst schädlich.

7.) Diesem Uebel abzuhelfen, ist nichts Zweckmäßigeres, als Flachsröthhälter an Quellen, Teichen, Flüssen, Bächen, Sümpfen und in Gärten anzulegen, wie sie an mehreren Orten bereits gewöhnlich sind, wofern nemlich die Thauröthung, wie obgedacht, nicht statt finden sollte. Zum Versuch sind vier dergleichen Röthhälter auf den fürstlichen Kammergütern zu Berka, Köttendorf, Schöndorf und Döbritschen seit zwey Jahren angelegt und seither mit gutem Erfolg benutzt worden. Diese Röthhälter werden theils von Holz- und Breterwerk, theils mit Mauerwerk angelegt, und sind zum Gebrauch einerley. Man kann auch selbige von Rasen verfertigen; diese sind aber nur kurze Zeit brauchbar. Die zu Schöndorf und Köttendorf an der Seite der dasigen Teiche angelegten Hälter, sind 34 Fuß lang, 16 Fußbreit, und 4 Fuß tief. Die Grube ist 36 Fuß lang, 18 Fuß breit, und 5 Fuß tief ausgegraben. Der Boden muß durchaus gepflastert, oder, was noch besser ist, mit Backsteinen ausgesetzt werden. Unter demselben,

so

so wie auf allen vier Seiten, müssen einen Fuß starke Wände von guten Lehm aufgeführt, und diese durchaus mit Bretern bekleidet seyn, welche an Schwellen, Säulen, Blattstücken ꝛc. befestiget werden. In dem Teichdamm ist eine zweybohrige Röhre, so mit einem Spund zum Anlaß des Wassers versehen, und unterhalb eine dergleichen Röhre und Zapfen zu Ablassung des Wassers, wenn die Röthe beendiget worden, angebracht. In einem solchen Hälter können auf einmal 80 bis 90 Schock Flachs, nach Verhältniß der Länge, eingelegt und gerö: thet werden. Es sind solche mit gutem Erfolg über den Mühlwehren oder Schützen an Flüssen und Bächen anzubringen, weil der Abfluß des Wassers unterm Wehre zu machen ist. In Ermanglung der Wehre an Bächen geschiehet die Stämmung durch Schleußen. Auch ist es vortheilhaft, solche in Gärten, so hinter Höfen liegen, wo die Mistjauche gesammelt und zum Gebrauch abgelassen werden kann, anzulegen; wie denn auch die Sümpfe mit Nutzen dazu gebraucht werden können: nur ist dabey zu bemerken, daß das Wasser, wofern solches nicht abgelassen werden kann, nach jedesmaliger Röthe ausgeschöpft werden müsse, ehe frischer Flachs eingelegt wird. Ohnfehlbar sind diese letztern beyden Arten Hälter zum Röthen die besten, weil die Mistjauche sowohl, als das stehende sumpfige Wasser, die Auflösung des Harzes und die Gährung geschwinder, als Teich- und Flußwasser, befördern. Nach diesen folgt das Teichwasser, als das beste, und dieses ist dem Flußwasser, welches die Auflösung und Gährung zu spät befördert, vorzuziehen.

8.) Der Flachs wird in kleinen, eine Handvoll starken Bunden, einzeln neben einander und schräg über einander, in die trocknen Hälter gelegt, so daß die

zweyte

zweyte Reihe übers Gebünd der erstern reicht; sodann, wenn der Boden auf diese Art bedeckt worden, die 2te, 3te, 4te, 5te und 6te Schicht gelegt, bis der Hälter bis unter das Blattstück voll ist. Darauf wird solcher mit Bretern, Horden, Leitern oder Latten belegt, und ganz leicht mit Steinen beschwert, der Hälter nun voll Wasser gelassen, bis der Flachs sich hebt, wo er alsdenn noch mehr beschwert wird, um solchen ganz unterm Wasser zu halten, doch so, daß er schwimmt, und nicht zu Boden gedrückt werde. Nun wird während der Röthe kein Wasser mehr zugelassen, weil das stehende Wasser die Röthe nicht nur befördert, sondern den Flachs auch weich macht.

9.) Die Länge der Zeit zum Röthen ist unbestimmt, es beruhet dieß sowohl auf der Beschaffenheit des Wassers, als auf dem Wuchs und der Reife des Flachses. Folgende Erfahrungen hat man indessen darüber: vorjährig erbauter und getrockneter Flachs wurde im folgenden Jahre im Julius im Hälter binnen 2 Tagen und 2 Nächten geröthet, mußte aber noch 14 Tage und Nächte auf dem Anger ausgebreitet liegen, ehe er durch Sonne, Thau und Regen die volle Röthe erhielt. Dagegen brauchte man zu eben der Jahreszeit nur 8 Tage zur Landröthe, wenn der Flachs zuvor 4 Tage Wasserröthe gehabt hatte. Flachs, der nach der Reffel sogleich in den Hälter eingelegt wurde, hierinn 6 bis 8 Tage verblieb, erhielt darauf, auf dem Lande ausgebreitet, in wenig Tagen seine vollkommene Röthe. Im Herbste liegt der Flachs gemeiniglich 12 bis 14 Tage im Wasser, ehe die Röthe vollkommen wird. Viel kommt hiebey auf warme Witterung an, und hat der Landwirth besonders die letztern Tage genau zu beobachten und oft nachzusehen, ob die Röthe vollendet ist; denn ein halber oder

ganzer

ganzer Tag zuviel verursacht, daß der schönste Flachs auf der Breche ins Werk gehet. Es ist daher anzurathen, selbigen lieber einige Tage früher aus dem Wasser zu nehmen, und auf dem Lande vollends zu röthen.

10.) Die obbemeldeten Versuche sind gut ausgefallen, und die dadurch erlangte Verfeinerung des Flachses verdienet Nachahmung. Hierbey ist nun noch zu beobachten: daß, wenn der Flachs im Hälter ganz oder zum Theile geröthet worden, das Wasser ab- und wiederum frisches so lange zugelassen wird, bis sich solches nicht mehr färbet. Dann nimmt man die Beschwerung ab und wäscht den Flachs rein. Die Stauche aber, oder das Ausbreiten desselben, geschiehet nach Sonnenuntergang, außerdem wird derselbe grau.

11.) Die Ersparung der Kosten beym Einlegen und Herausnehmen des Flachses aus dem Hälter, so wie auch beym Waschen desselben, ist beträchtlich. Zwey Personen können in einem Tage trocknen Fußes 100 und mehr Schock einlegen; drey Personen aber in eben der Zeit eben so viel herausnehmen, waschen, stauchen oder breiten. Außer diesem hat man den großen Vortheil, daß ein Halm oder Stengel wie der andere röthet; auch keine Gefahr der Wegschwemmung zu besorgen ist.

12.) Wenn der Flachs an Luft und Sonne wohl getrocknet worden, wird solcher geblauet, und damit er sich erwärmt und anzieht, wird er auf einander gelegt. Das Trocknen in den Backöfen oder vor den Oefen macht solchen spröde, und diese Behandlung ist sowohl dieserhalb, als auch der Feuersgefahr wegen, durchaus zu vermeiden.

13.) Beym Brechen bedient man sich zuerst der einfachen, sodann der Doppelbreche, und jedesmal einer

Bürste,

Bürste, in Gestalt einer Pferdekartetsche, womit der ausgebreitetete Flachs gestrichen und gebürstet wird. Dadurch lösen sich die Anchen, und das Schwingen wird erleichtert. Je länger dann der gebrechte Flachs nach geschehenem Schwingen liegt, ehe er gehechelt wird, je besser ist es, er ziehet dann wiederum an und verjährt, und dadurch wird er fester, weicher und zärter. Beym Hecheln bedient man sich zuerst einer groben und sodann einer klaren Hechel, auch der Bürste, so wie beym Brechen. Weimar 1787.

In der Provinz Seeland, besonders auf der Insel ter Tholen, wird, wie bekannt, der allerfeinste Flachs gebauet. Es kann darans Garn gesponnen werden, davon das Pfund für 200 holländ. Gulden verkauft wird. Und aus einem solchen Pfunde Garn macht man in Brüssel für 1000 Gulden Spitzen. Um einen feinen Bast zu erhalten, wovon die Feinheit des Garns abhängt, siehet man in Tholen hauptsächlich darauf, daß der Flachs geschwind und geil wächst. Um diesen Endzweck zu erlangen, säet man den Lein dick, und rauft den Flachs, wenn der Saame noch nicht vollkommen ist, und erst anfängt, bräunlich zu werden. Die Röthung geschiehet im Thau, nicht im Wasser. Beym Jäten tritt und legt man sich in Seeland nicht auf den Acker, weil der Acker dadurch fest gemacht und das Fortwachsen des jungen Flachses gewiß auf einige Tage gehindert wird. Um dies zu vermeiden, bedient man sich 10 Fuß langer, $1\frac{1}{2}$ Fuß breiter, und 1 Fuß hoher Bänke. Auf eine solche Bank setzt sich eine Person der Länge nach, mit auf die Bank gelegten Füßen. So jätet selbige nun rechts und links und unter der Bank. Dann wird die Bank 10 Fuß weiter gerückt, und so fort. Um nun einen geschwinden und geilen Wachsthum zu bewirken, bereitet man eine

Gauche

Jauche aus Urin und Abgang von Menschen und Vieh, und damit besprenget man den jungen Flachs. Das geschieht kurz vor oder nach einem Regen. Bey anhaltender Dürre besprengt man selbigen reichlich mit Flußwasser. Das Sprengen mit der Jauche geschiehet 3 bis 4mal; es soll unglaublich seyn, was das hilft. — Zwey teutsche Landwirthe haben diese seeländische Methode nachgeahmt; sie erzeugen sich ihren Saamen, den sie zu dem Ende, so viel als sie nöthig haben, vollkommen reif werden lassen, selbst, machen 2 Jahre Gebrauch davon; dann tauschen sie mit einander, und befolgen übrigens jene Vorschrift, und so erzeugen sie einen Flachs, der außerordentlich fein ist, und ins Ausland verkauft wird, wo es geschicktere Spinnereyen giebt, als in ihrer Gegend.

Es giebt noch andere Mittel, den Flachs zu verfeinern, so, daß er der Seide gleich wird. Es sey mir erlaubt, einige dieser Mittel mitzutheilen.

Auf 15 Pfund Flachs rechnet man $\frac{1}{8}$ von einer Tonne Birkenasche, oder noch besser, Weidenasche. Man macht den Flachs zu kleinen Docken, deren Enden man in eine grobe Hechel einschlägt, um sie in Ordnung zu erhalten. Die Mitte einer jeden Docke unterbindet man mit Garn, und läßt den Flachs 12 Stunden lang in kaltem Wasser weichen. Nachher wird er ausgedrückt, eben so ordentlich und auf Stroh in einen Kessel gelegt, und mit reiner durchgeseiheter Lauge übergossen. Ist nach einer Viertelstunde, während welcher Zeit der Flachs einigemal umgewendet wird, beynah alle Lauge über dem Feuer abgedampft: so wird er in kaltem Wasser abgespült. Nun wirft man ein Pfund geschnittene und aufgelöfete weiße Seife, nebst so viel Flachssalbe in den Kessel, schlägt dieses, mit Wasser vermischt, zu einem starken Schaume, und gießt so viel Flußwasser in den zuvor wieder gereinigten

Kessel dazu, als nöthig ist. In dieser schwachen Lauge läßt man den Flachs bey gelinder Wärme noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, ohne ihn zu kochen. Endlich wird er in kaltem Wasser gespült, ausgerungen, die Fäden ausgelöset, und ausgebreitet an einer langsamen Wärme getrocknet. Trocken macht man kleine Docken daraus, welche man klopft und hechelt. Aus 15 Pf. grobem Flachse erhält man 7 bis 8 Pf. langfadigen Seidenflachs und 9 Pf. Werg. — Die obgedachte Flachssalbe wird folgendergestalt bereitet: Man mischt in einer verzinnten Pfanne auf 15 Pf. Flachs ein halbes Quart Flußwasser mit einem halben Quart frischen Baumöl, und schabt $\frac{1}{4}$ Pfund Talg dazu. Dieses kocht man so lange, bis das Wasser verraucht ist.

Eine andere Methode, dem Flachs eine seidenähnliche Zartheit und Weiße zu verschaffen, ist folgende: Man nehme 2 bis 3 Theile gute Asche und einen Theil Kalk, gieße Wasser darüber, lasse es eine Nacht über stehen, bis eine scharfe Lauge daraus geworden, und seihe sie alsdenn recht helle durch. Dann nehme man von dem Flachse eine Handvoll auf einmal, verknüpfe solchen an beyden Enden, damit er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breite man ihn von einander, und lege ihn so in einen Kessel, in welchen zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gebreitet worden. Auf den Flachs wird wieder ein Tuch ausgebreitet, und so fort eine Lage um die andere, bis der Kessel fast voll ist. Hierauf gieße man die abgeseihete Lauge über den eingelegten Flachs und lasse es einige Stunden sieden; nehme den Flachs dann heraus, und spüle ihn in frischem Wasser. Glaubt man, daß dieser Flachs noch nicht gut genug sey, so kann man dieses Auskochen noch einmal wiederholen. Endlich wird der Flachs an der Luft

getrocknet, nochmals gebrecht, geschwingt, fein gerieben und zugleich durch eine klare Hechel gezogen. Durch dieses Verfahren bekommt der Flachs einen schönen Glanz und Zartheit. — Das abgezogene Werg wird kartetscht und wie Baumwolle gekämmt; wo es dann auf verschiedene Weise, als zum Durchnähen der Kleider, auch bey gehöriger Procedur zum Spinnen, gleich der Baumwolle, angewendet werden kann.

Noch eine Vorschrift, den Flachs so fein wie Seide zu bereiten, ist diese: Man nimmt den rein gehechelten Flachs und bindet, so viel man kann, in weiße Steifleinwand, welche letztere man lange Jahre brauchen und immer wieder frischen Flachs hinein binden kann. Dieser eingerollte und mit einem Bindfaden gebundene Flachs wird auf 14 Tage in einen feuchten Keller gelegt und nicht gerührt. Dann öffnet man den Flachs, legt ihn unter die Walzen einer mit Steinen wohlbeschwerten Waschrolle und rollet ihn, wie die Wäsche, 5 bis 6mal. Nach diesem kämmet man ihn durch einen feinen messingenen Kamm. Diese sechsmalige Rollung und Kämmung muß 3 mal wiederholt werden, doch müssen die zwey letzten Kämme außerordentlich fein seyn, und so erhält man einen so feinen und zarten Flachs, welcher fast der chinesischen Seide nichts nachgiebt. Es gehet mehr wie der dritte Theil ab, aber das Werg ist ungleich besser, wie das gemeine, und zu Hausleinwand noch dienlich. Nach jeder Kämmung, besonders nach der ersten, sind einige Theile des Werges so klebend, daß sie zwischen den Fingern hängen bleiben, und die Fäden des Flachses sind gepreßt und flach, erhalten aber wiederum ihre Rundung durch jede Kämmung. Der ganz feine Flachs ist öfters den besten Seidenkennern mit zugebundenen Augen gegeben wor-

den, und sie konnten nicht errathen, in welcher Hand die Seide, und in welcher der Flachs war. Aus diesem Flachse können die feinsten Niederländischen Spitzen u. dgl. gewebet werden, die alle feine Batiste übertreffen. Im Großen könnte diese Bearbeitung des Flachses bey ansehnlichen Gütern für Fabriken in der That sehr wichtig werden, zumal da sich kaum gemeldete Anweisung auf vielfältige Versuche gründet.

Endlich mag auch folgende Vorschrift, schönen weißen und reinen Flachs zu erhalten, ja ihn in Baumwolle zu verwandeln, noch nachfolgen. Man gießt in einen kupfernen, unverzinnten Kessel etwas Salzlauge und streuet Birkenasche, mit wohlgesiebtem gelöschten Kalk zu gleichen Theilen unter einander gemengt, dazu, so, daß die Lauge zu einem dünnen Brey wird. In diesen Brey legt man eine Schicht Flachs; über denselben wird wiederum Asche und Kalk gestreuet, bis der Flachs überall damit bedeckt ist. Hierauf legt man eine andere Schicht Flachs, und fährt damit abwechselnd so lange fort, bis der Kessel bis auf eine halbe Elle hoch voll ist. Der übrige Raum wird mit Salzlauge vollgefüllt, der Kessel Stunden durch, gleichmäßig kochend, über dem Feuer erhalten, und bey dem allmähligen Einkochen, immer mit frischer Lauge angefüllt. Nach dem Kochen wird der Flachs in kalter Salzlauge abgespült, vorsichtig mit den Händen gerieben, hernach mit Seifenwasser gewaschen, und endlich in der Seife zum Bleichen ausgelegt. Während der Bleiche wird derselbe oft umgewendet, mit frischem Wasser angefeuchtet, und wenn er bis zur erforderlichen Weiße gebleicht ist, nochmals mit reinem Wasser abgewaschen, geklopft und alsdenn getrocknet. Wenn der Flachs auf diese Weise gehörig zubereitet worden, wird er wie die Baumwolle gekartet, und endlich zwischen zwey

Breter unter die Presse gebracht. Nach 24 Stunden wird die so zubereitete künstliche Baumwolle wieder aus der Presse genommen.

Nicht alle Hausmütter sind ächte Flachskennerinnen, es gehört Erfahrung dazu, und beym Einkauf wird besondere Vorsicht verlangt. Der Flachs hat gar viele Fehler. Die Kennzeichen eines guten sind überhaupt diese: er muß schön langhaarig, nicht stark und spießig seyn, das heißt: er darf nicht viel Schäben, Agen oder Angen haben. Demnächst muß er rein und fest, nicht schwarz oder grünlich, sondern etwas weiß und silberfarbig seyn. Indessen giebt die Farbe nicht immer den Beweiß von seiner Güte, vielmehr wird selbige durch die Länge des Flachses, durch die Feinheit seines Fadens, und durch die Festigkeit desselben, bestimmt; dieses sind die wahren Kennzeichen eines guten Flachses. Beym Untersuchen des Flachses in Kauten, reibe man einzelne Flachsfäden zwischen den Fingern, und sehe, ob er in viele klare Fäden zertheilt wird. Halten diese Fäden einen gewissen Grad der Gewalt aus und klingen, ehe sie reißen: so ist der Flachs gut; klingt er aber nicht, bricht und reißt er vielmehr, oder fallen zu viel Schäben heraus: so ist er auf der Röthe verdorben. Er ist also nicht stark genug geschwungen, weil er leicht reißt, und die Schäben sind darinn geblieben, außerdem wäre er zu Werg geworden. Dann muß man auch die Kauten aufmachen und inwendig untersuchen, ob etwa schlechterer Flachs darinn verborgen liegt.

Aller Flachs aber, der stein- oder pfundweiß verkauft wird, hat seine Schäben noch bey sich, und bey jedem Angriffe fallen welche davon auf die Erde; das ist ein Zeichen einer guten Röthe. Uebrigens findet hier die nemliche Probe, wie bey den Kauten, statt.

Manchmal sieht der in Steinen zu verkaufende Flachs sehr lang aus, aber man muß ihn an beyden Enden anfassen und zupfen; ziehet er sich von einander: so ist das ein Beweiß, daß er kurz ist, und daß er zur Hälfte zusammen gelegt ist, damit er lang scheinen soll. Wenn der Flachs nicht von einerley Länge ist: so ist das ein Zeichen, daß es ihm an Regen gefehlt hat; er ist dann in der Röthe verdorben, weil der kurze weit eher, als der grobe lange Flachs, röthet, und schon zu Werg geworden, ehe letzterer gut ist. Zweymal gehechelter Flachs muß sich schon geschmeidig anfühlen, denn dann sind die meisten Schäben schon herausgefallen. Ein mit vielen Schäben angefüllter Flachs spinnt sich nicht gut, der Faden bricht oft, wegen seiner Härte. Ob aber noch viel Schäben am Baste sitzen, das erkennt man an der linken Seite des Fadens. Bey diesen Umständen ist er blos auf der Außenseite geschwungen und gar nicht gehechelt, wodurch er freylich am Gewichte nichts verliert. Ein nicht genug gerötheter Flachs ist indessen doch immer besser, als ein zu stark gerötheter. Den erstern darf man nur an feuchte Orte legen, wo die Luft dazu kann, auch in den Keller: so röthet er mit der Zeit von selbst, und die Schäben kann man mit einem Stöckchen ausspochen. Der zu stark geröthete Flachs aber, jemehr er bearbeitet wird, jemehr Werg giebt er. Ueberhaupt ist es vortheilhaft, den Flachs etwas lange liegen zu lassen, denn durch die Zeit wird er erst recht fein. "Alter Flachs ist Seide; altes Garn ist Spinnewebe;" sagt ein Sprichwort. Nach allem diesen sind also die Kennzeichen eines guten Flachses folgende: Er muß von gleicher Länge seyn, klare Fäden haben und nicht leicht reißen, sondern klingen. Er muß Glanz und Geschmeidigkeit haben, rein von Schäben seyn, das heißt, sie

müssen nicht mehr fest am Faden sitzen. Der Faden muß inwendig, wie auswendig seyn. Der Kautenflachs muß ganz fertig gehechelt seyn. Steinflachs aber muß wenigstens einmal gehechelt seyn. Hat der Flachs Glanz: so ist er vorher geschwungen, und das ist gut. — Die zuverlässigste Probe aber bleibt immer die Hechel, nach welcher sich die wahre Beschaffenheit der Waare entdecken läßt.

Unter den Ländern, die Flachs häufig und von vorzüglicher Güte zeugen, nimmt Irrland die erste, und Flandern und Pikardie die zweyte Stelle ein. Der irrländische übertrifft an Güte und Feinheit alle uns bekannte Sorten. Er wird aber auch selten roh ausgeführt, sondern in den zahlreichen Manufakturen dieses Landes zu Garn und Leinwand verarbeitet. Der aus Flandern und der Pikardie, der unter dem Namen Rame bekannt ist, hat, so wie der Flachs aus Vermandois, eine ungemeine Feine und Zärte.

Auf diese folgen im Range unsere teutschen Flachssorten, welche Schlesien, Mähren, Böhmen, Sachsen, Westphalen und Schwaben liefern. Unter den Teutschen ist der Lüneburgische Flachs, wegen seiner Zärte, vor andern berühmt. Nach diesem folgt der Schlesische und Mährische.

Nach Teutschland sind Polen und Rußland diejenigen Länder, welche das Meiste von diesem Produkte, und zwar hauptsächlich roh und unverarbeitet zum Handel liefern.

Die beste Art des Rigaischen Flachses wird im Marienburgischen, Laizenschen, und in Esthland im Felinischen, Karkussischen, und in einigen andern Gegenden gezeuget; allein er heißt doch durchgehends Marienburgischer Flachs. Die feinste Sorte unter allen Rigai-

schen Flachssorten ist der sogenannte Rakitscher. Er ist fein, rein, lang, weich und harigt, nicht zu breit, auch nicht zu schmal, führt auch wenig Werg bey sich, so daß er beym Hecheln aufs Liespfund, das hier 14 Pfund wiegt, nicht über 3 bis 4 Pfund Abgang leidet. Auf diese Sorte folgt der Paternoster; hierauf der geschwungene; Pick: Kaufmannsgut; Mittel: Kaufmannsgut; Dreyband, und endlich Brack. Paternoster wird nemlich aus dem rakitscher Flachse ausgesucht, und das noch dazu genommen, was für ächten rakitscher nicht gelten kann. Dreyband ist ein Ausschuß aus dem rakitscher und Paternosterflachse. Er fällt gröber, als dieser, aus, und es geht im Hecheln viel davon ab.

Der libauische Flachs ist gewöhnlich nicht so gut, wie der rigaische; doch leidet das zuweilen auch Ausnahme.

Königsberger Rakitscher ist von der nemlichen Güte, wie der rigaische; weil beyde Städte denselben aus einerley Gegend ziehen.

Keydons Rakitscher, eine Mittelgattung, ist etwas geringer, als jene Sorten.

Drujaner Rakitscher ist von verschiedener Güte, von verschiedenen Sorten und Preisen.

Podolischer Rakitscher ist eine Sorte, die lang, rein, stark, und von schöner Farbe ausfällt.

Kettenflachs ist gehechelt und kann zum Spinnen sogleich verbraucht werden. Er ist von verschiedenen Sorten, und die Preise sind, nach Verhältniß seiner Güte, gleichfalls unterschiedlich. Man sondert ihn in Farben, von weißer, grauer, blauer und Silberfarbe.

Oberländischen Flachs nennt man zu Königsberg eine feine Sorte von Flachs, zu deren Einkauf im Winter die schicklichste Zeit fällt; und bey dieser Sorte ist noch weniger, als bey den vorhergehenden, eine Verfälschung

schung möglich; denn beyde Enden sind offen, und die Bünde nur in der Mitte mit Bast befestiget. Diese Sorte fällt auch gemeiniglich lang, rein, schön von Farbe und stark aus.

Bauerband ist in Rollen von acht Liespfund, und wird darum so genannt, weil solcher so, wie ihn die Bauern in die Stadt zu Markte bringen, gelassen, nicht erst ausgesucht, sondern wieder so versandt wird. Bey diesem muß man sich für Unrath und Verfälschung sehr in Acht nehmen.

Liebstädter Flachs gleicht dem Oberländischen nur am Gebinde; in der Güte aber kommt er ihm nicht bey.

Memeler wird für besser, als kurländischer Dreyband gehalten. (Dreyband, von seinem dreyfachen Band).

Rheinflachs von Narwa, (eigentlich Reinflachs, weil er vom Werg und Schäben gereiniget ist,) ist schön und gut, aber nur im Handel selten.

Pernauischer Flachs ist gemeiniglich in Knocken gebunden, aber schlecht und mehrentheils Werg.

Flachs-Doß nennt man die Sorte, welche verwirrt ist und keine Harlen hat; diese pflegt man in neun Docken zu binden.

Grüner Flachs wird im Kirchspiel Orthwesi in Finnland gebauet, hat eine grüngelbe Farbe und wird für zügiger, weicher und haltbarer gehalten, als der gewöhnliche weiße Flachs.

In Teutschland wird der Flachsbau am stärksten in Niedersachsen, im Hannöverischen, in einem Theile von Franken und im Voigtlande getrieben. Nach einem sehr wahrscheinlichen Ueberschlage, beträgt der Verkehr mit Leinen und Leinengarn, in den sämmtlichen teutschen Landen, jährlich eine Million Thaler.

So viel ich auch bereits in gegenwärtigem Artikel gesagt habe: so kann ich mich doch nicht entbrechen, noch manche andere einzeln gesammelte Nachrichten, den Flachsbau und Flachshandel in ganz Europa betreffend, hinzuzufügen, in der Hoffnung, daß selbige dem größten Theile meiner Leser nicht unangenehm, und Manchem vielleicht nicht ohne Nutzen seyn werden.

Flachs und Hanf wird in Frankreich nicht so viel gewonnen, daß es in dieser Rücksicht der nordischen Staaten entbehren könnte. Was also daselbst an Flachs gewonnen wird, bleibt gewöhnlich zur eigenen Verarbeitung im Lande. Die für dieses Produkt ergiebigen Provinzen sind: Flandern, und ganz vorzüglich Artois; die Pikardie und ein Theil der Normandie. Aus der Pikardie kommt der beste Leinsaamen, da hingegen Hennegau und Artois den besten Flachs liefern. Die vorzüglichsten Manufakturen von Leinwand, Linons (eine Art Kammertuch) und Spitzen, sind in Cambray, zu Lille, Valenciennes und Ryssel anzutreffen. Diese Waaren werden häufig verführt. In der Pikardie wird vortreffliche feine Leinwand verfertigt, besonders zu St. Quintin, ferner zu Abbeville, wo man die Ausfuhr auf 2 Millionen Livres schätzt. Auch die Normandie liefert viele grobe und feine Leinwand und Spitzen. Von Rouen gehen jährlich 50,000 Schock nach Spanien und Amerika. Unter den dasigen Spitzen werden die genäheten von Alencon am theuersten bezahlt. Dieß Gewerbe beschäftigte sonst inn- und außerhalb der gedachten Stadt mehr als 1200 Menschen, und trug über eine halbe Million Livres ein. Zu Honfleur, Diepe und Havre de Grace werden sehr schöne Spitzen verfertiget.

Bretagne, Maine, Ouvergne und Berry wo sind eben so ergiebig in Flachs und Hanf, letzteres allein

lie-

liefert jährlich für 400,000 Livres Hanf. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß in den hier genannten Provinzen diese Produkte zugleich auch verarbeitet werden.

Auch im Elsas und Lothringen wird guter Flachs und Hanf gebauet, und zu Leinwand, Spitzen u. s. w. verarbeitet. Es ist überhaupt nicht wohl möglich, alle in Frankreich befindliche Manufakturen dieser Art hier namhaft zu machen. So wird unter andern viel Leinwand verfertiget in Beaufort in der Provinz Anjou, Kannefaß in Isle de France, Spitzen in Champagne und an vielen andern Orten mehr.

In Italien ist der Flachs und Hanf mehr der besondern Güte, als der Menge wegen, schätzbar; wiewohl der Hanf häufiger gebauet wird, als der Flachs. Wenigstens kann aus einigen Gegenden Italiens Hanf ausgeschickt werden, da hingegen noch Einfuhre von Flachs und Leinwand nöthig ist. Diese Produkte werden am meisten gebauet, in Piemont, wo viel Hanf gewonnen wird, der theils zu Coni und Monderi verarbeitet, theils auch über Genua roh ausgeschickt wird. In Savoyen, Mayland, Mantua und Brescia im Venetianischen, ist der Flachsbau nicht so wichtig, der Flachs wird hauptsächlich in Mayland, Genua und Venedig verarbeitet. In den beyden zuletzt genannten Republiken werden viele Spitzen und gute Papiere gemacht und ausgeführt. In Toskana wird mehr Hanf gebaut. In Bononien im Kirchenstaate, wird viel Flachs und Hanf von vorzüglicher Güte gewonnen und verarbeitet ausgeführt.

In Schottland wird Flachs und Hanf erst seit ohngefähr 70 Jahren gehörig kultivirt. Der Flachsbau ist da weit beträchtlicher, als der Hanfbau, weil der Boden zu ersterm sich besser schickt. Der Flachs ist

fein,

fein, stark und wohlfeil; an Arbeitern fehlt es nicht, und an den zum Bleichen nöthigen Molken läßt es die starke Viehzucht nicht ermangeln. Man macht daher viele und gute Leinwand, die nicht selten sogar die teutsche an Glanz übertrifft, weil die Maschinen zum Weben und Bleichen hier in besserm Stande sind. Im Jahr 1767 stieg die zum Verkauf gestempelte Leinwand auf 12,746,659 englische Ellen, 579,257 Pfund Sterling am Werth. Es wird auch in Schottland viel Schweizerleinwand gewebt, wozu das Garn rund gesponnen und stark gedreht seyn muß. Schottland zieht zwar auch ausländischen Flachs aus den nördlichen Reichen Europens ins Land, kann aber doch nur einen Theil der vielen Leinwand liefern, die Großbrittannien überhaupt nöthig hat; daher noch viele teutsche und holländische Leinwand eingeführt wird. In Südschottland, als in Argyle, Centyre und Pertshire, wird der Flachsbau am stärksten betrieben. Dieß beweisen die starken Leinwandmanufakturen in Paisley, Renfrew und Dumbarton, die wichtigsten in Schottland. Zu Paisley beträgt der Handel mit feiner Leinwand jährlich im Durchschnitt 420,000 Rthlr. Die Weberey ist daselbst auf einen hohen Grad gestiegen, und wird zum Behuf derselben noch fremdes Garn eingeführt. Die Menge von Zwirn, so in dieser Gegend gemacht wird, trägt 240,000 Rthlr. ein. Dumbarton ist in Ansehung der Leinenmanufakturen eben das, was Manchester in Rücksicht auf den wollenen Sammt in England ist; und hat überhaupt eine vortheilhafte Lage zum Handel mit Amerika.

Nicht geringer ist in Schottland der Flachsbau in den Provinzen an der Nordsee, besonders in der Grafschaft Perth. Auf den Bleichen zu Locarty fand

man

man schon 400,000 Ellen Leinwand. Perth führt jährlich für 900,000 Thaler Leinwand aus. Einige Distrikte der Hochländer treiben dieß Gewerbe stark. Aberdern führt viel Leinwand aus, und der kleine Ort Cullen in Bampffhire hat an 100 Weberstühle, und webt in der Stadt und auf dem Lande, wo es an Leinwandarbeitern nicht fehlt, an Garn und Leinwand jährlich fast für 300,000 Rthlr. — Die Provinz Inverneß, auf der westlichen Seite am irrländischen Meere, hat so viel Flachsbau, daß sie einen beträchtlichen Handel mit Tauen und grober Leinwand führt; und die hebridischen Inseln sind durchgängig nicht arm an Flachs.

Flachs und Hanf sind in Irrland eins der ersten Produkte, obgleich die Benutzung desselben viel regelmäßiger und vortheilhafter betrieben werden könnte Irrland bauet in seinen mittlern und nördlichen Provinzen, nemlich in Ulster, Cannaght und im obern Theile von Leinster, eine große Menge von Flachs und etwas weniger Hanf; führt aber von beyden Produkten noch rohe Waaren ein, und nimmt den mehresten Saamen zu beyden von auswärts her; auf dessen Einfuhr, so wie ehemals auf dessen Ausfuhr der groben Leinwand, eine beträchtliche Prämie gesetzt ist. Diese Prämie auf die Einfuhre von Hanf und Leinsaamen, beträgt jährlich im Durchschnitt 15,094 Pfund Sterling; mit den übrigen, auf die Leinwandmanufakturen verwandten öffentlichen Kosten, betragen diese Prämien jährlich und im Durchschnitte 33,540 Pfund Sterling. Aber dieß Geld könnte mit mehrerm Nutzen zur Beförderung und Verbesserung des Flachsbaues selbst angelegt werden. Die irrige Meynung, daß der Flachsboden durchaus dürr seyn müsse; die sehr schädliche Vertheilung der Aecker in kleine, oft nicht einmal aus 10 Aeckern bestehende Pachtungen, die

ein

ein armer Leinweber mit eigener Hand anbauet, und den davon gewonnenen Flachs selbst durchgängig zu grober Leinwand verarbeitet; — diese und dergleichen Einrichtungen mehr, hindern den Flachsbau im Ganzen, verderben den Boden aufs Aeußerste, und geben schlechte Waare. Gleichwohl findet man es so im ganzen nördlichen Irrland.

In Irrland, wo es so viele Webereyen auf dem platten Lande giebt, wird mehr grobe, als feine Leinwand, verfertiget, auch sehr viel Garn gesponnen, und es ist wahr, daß der Absatz in den neuern Zeiten sehr zugenommen hat. So liefert z. B. die Grafschaft Gilwey in Conaght jährlich für 400,000 Pfund Sterlinge Garn und Leinwand, die zum Theil roh, zum Theil gebleicht, nach Dublin geht. Vor einigen 30 Jahren wurden in diesem Hafen nur 300 Tonnen Leinsaamen eingebracht, jetzt etwa 1500 bis 2000. In den Jahren 1771 bis 1777 gieng jährlich im Durchschnitt aus Irrland 20,252,239 Ellen Leinwand, und 31,475 Centner (à 120 Pf.) leinen Garn aus. Der sämmtliche Werth davon betrug 1,615,654 Pfund Sterling. Die jährliche Consumtion dieser Waare dürfte ohngefähr ein Drittheil der Ausfuhre ausmachen.

In Teutschland ist Flachs und Hanf ebenfalls Stapelwaare, vorzüglich der Flachs, und wird in den mehresten Provinzen in Menge gebauet. Zur Aussaat nimmt man gewöhnlich nordischen Saamen, obgleich der inländische Lein, wenn er recht reif geworden, ein Jahr in der Hülse gelegen, und frühzeitig gesäet wird, ebenfalls gut einschlägt. Teutschland verarbeitet allen seinen Flachs und Hanf selbst, und führt grobe und feine, gebleichte und ungebleichte Leinwand aus, nebst

einer

einer Menge von Garn, welches freylich mit mehrerm Vortheile im Lande selbst verarbeitet werden könnte.

Im Burgundischen Kreise, in den Provinzen Brabant, Luxenburg, Limburg, Hennegau, und hauptsächlich in Flandern, wird der beste Flachs erbauet. Es ist zum Erstaunen, mit welchem Fleiß der Flachs daselbst zu feinem Garn gesponnen wird, so daß man 143 Arten desselben unterscheiden will. Das schönste Garn liefert die Stadt Mecheln, und andere benachbarte Städte. Eben so wichtig ist hier die Verarbeitung des Garns. Zu Brüssel, Mecheln, Antwerpen, Cortryk, u. a. a. Orten klöppelt und nähet man daraus die vortrefflichsten Spitzen, wovon der größte Absatz nach allen Ländern hin gemacht wird. Ein einzig Pfund Flachs, zu Spitzen angewandt, kann man 7000 Gulden ausbringen. Eben daselbst werden auch viele Arten von Leinwand gewebt, die auswärts sehr geschätzt werden, worauf ich mich aber hier nicht weiter einlassen kann, ohne zu sehr ins Detail zu gehen.

Westphalen ist reich an Flachs und Hanf, obgleich weder die Güte noch die Verarbeitung dieser Produkte den niederländischen völlig gleich kommen. Die besten Flachsländer sind die Herzogthümer Jülich und Berg, deren feine Leinwand größtentheils nach Harlem geht, um dort gebleicht zu werden, und sodann unter dem Namen der holländischen verkauft wird. Doch sind auch in Westphalen selbst treffliche Bleichen, als z. B. zu Elberfeld, zu Barmen, Gemarke u. s. w., wo der Handel mit Garn sowohl, als mit Leinwand, von großer Wichtigkeit ist. Die Grafschaften Mark und Ravensberg, die König Friedrich Wilhelm I. sein Spinnland nannte, sind reich an Flachsfeldern und Weberstühlen; deren Arbeiten nach Holland, England, Spanien und

Ame-

Amerika hingehen. Zu Herfort und Bielefeld wird viele graue Leinwand aus andern Provinzen, mit der vielen einheimischen zugleich, gut gebleicht, und nachher, ohne Unterschied, unter dem Namen Bielefeldische Leinwand, abgesetzt. Der Grafschaft Lippe-Detmold trägt der Flachsbau und die Leinwandwebereyen jährlich über eine halbe Million Thaler ein, und das Stift Osnabrück zieht mehr als eine Million aus seiner groben Leinwand, Löwent genannt, die nach dem südlichen Europa und nach andern Erdtheilen hingeht. Das Fürstenthum Minden verfertigt viel Leinwand und Drell, und führt viel Garn aus. Ein Theil des Herzogthums Oldenburg und der daran stoßenden Distrikte des Fürstenthums Ostfriesland, bauen Flachs, und führen Leinwand und Garn aus; anderer Provinzen nicht zu gedenken. Die Leinwandmanufakturen im Fürstenthum Ostfrießland sind beträchtlich. Man zählt zu Leer 216 Stühle, und macht feine Leinwand, die Elle zu 1 Rthlr., die häufig nach Holland gehet. In Imden sind 29 Zwirnmühlen, und 7 Segeltuch-Fabriken, u. s. w.

Der niedersächsische Kreis bauet in den Provinzen Lüneburg, Grubenhagen, Lauenburg, Wolfenbüttel, Hildesheim, Halberstadt, Magdeburg und in der Grafschaft Hohnstein sehr vielen Flachs, der zu Haus- und Kaufleinwand verarbeitet wird. In der letztern Provinz ist zu Bleicherode eine sehr ansehnliche Bleiche, die sich mit den größesten teurschen Bleichen messen kann. Holstein aber und Meklenburg, könnten noch mehr Flachs ernten, und letzteres vorzüglich ihn besser bearbeiten. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß der niedersächsische Kreis zuviel gebleicht und ungebleicht Garn nach Holland, und über Bremen und Hamburg, selbst nach England und andern Ländern ausführt, da es doch weit vortheilhafter wäre,

es erst im Lande selbst zu Leinwand zu verweben, und dann zu verhandeln.

Dieß ist nicht der Fall in Schlesien, Böhmen, Mähren und in der Lausitz. Schlesien bauet vielen schönen Flachs, und webt zu Hirschberg, Schmiedeberg, Landshut, Greiffenberg und im Gebirge, überhaup treffliche Leinwand, so, daß die Elle von der besten mit $3\frac{1}{2}$ Rthlr. bezahlt wird, Kannefaß und Spitzen zu Hirschberg u. s. w. Im Jahre 1776 zählte man in ganz Schlesien 23,195 Weberstühle (vermuthlich mit Inbegriff der Weberstühle in Wolle), und führte für 4,127,336 Rthlr. Leinwand aus. Hierzu kam noch für 413,404 Rthlr. böhmische Leinwand, die von Schlesien aus mit verführt wurde. Der größte Handel damit geht über Stettin nach Cadix und Amerika. Deswegen hat auch diese Handlung, während der Kriege der Spanier mit den Engländern, bald zu, bald abgenommen; wiewohl die Abnahme zum Theil auch davon herrührt, daß Böhmen jetzt für sich allein so viele Leinwand nach eben diesen Gegenden, über Triest verschickt.

Böhmen baut viel Flachs und Mähren schönen Hanf. Letzteres verarbeitet seine Produkte zu Cettowitz u. a. O. und führt mit Böhmen gemeinschaftlich den Leinwandhandel über Triest nach Cadix.

Die Oberlausitz hat eine große Menge Leinwandwebereyen allerley Art, und setzt sehr viel ab. Sachsen, vorzüglich das Erzgebirge, hat überhaupt starke Leinwand- und Spitzenmanufakturen, die einen sehr großen Debit machen. Eben so wenig fehlt es der Mark Brandenburg und den übrigen Theilen des Obersächsischen Kreises an Leinwebereyen. Pommern, besonders der

preußische Antheil, der Riegenwaldische Distrikt, baut sehr vielen Flachs, und webt gute Leinwand.

Würtemberg spinnt sein mehreres Garn für Helvetien; überhaupt haben die Leinwandmanufakturen in Schwaben etwas abgenommen. Bayern, Oesterreich, Steyermark, Krain, auch Tyrol, erzeugen einen herrlichen Flachs. Im Ganzen aber könnte in Teutschland hin und wieder dieß nützliche und so allgemein, nicht nur zum Seewesen, sondern auch zum täglichen Bedürfniß der Menschen brauchbare Produkt, noch stark vermehrt werden.

Schweden hat nur hinlänglichen Flachs- und Hanfbau. In den Provinzen Nordland, Helsingland und Finnland, wird er noch am besten betrieben. Inzwischen reicht dieß zur eigenen Konsumtion nicht zu; indem 1772 noch 8000 Schiffpfund Hanf, im Werth 130,000 Thlr., und für 125,000 Thlr. Leinengarn eingeführt wurde. Im Jahr 1774 betrug diese Einfuhre 9499 Schiffpfund Hanf, 464 Schiffpfund Flachs, und 1452 Schiffpfund Werg. Diese Waaren werden zwar in Schweden, und vorzüglich zu Stockholm, Norköping, Boros, Hudwikswall u. a. O. m. verarbeitet; allein im Ganzen will es mit den Manufakturen und Fabriken in Schweden nicht recht fort, ob man gleich seit 1770 bis 1774 über 11 Milltonen Thlr. Silbermünze darauf verwandt hat. Von 18600 Manufakturisten, die 1761 im Lande arbeiteten, waren 1771 kaum die Hälfte noch vorhanden; die übrigen waren fast alle nach Rußland gegangen. Schleichhandel, Monopolien, Abwechslung des ökonomischen Systems und andere Hindernisse, sind zwar in neuern Zeiten etwas vermindert, aber gleichwohl bedarf Schweden noch ansehnliche Einfuhre an Garn, grober und feiner Leinwand, Kammertuch, Nesseltuch, Papier

pier u. dgl. Etwas Segeltuch geht aus, und zwar 1771 für 1034 Thlr. Silbermüuze, was aber mit der Einfuhre gar nicht in Vergleichung kommt, da in eben dem Jahre 8577 Pfund Leinengarn, 1466 Ellen Nesseltuch, für 664 Thlr. Lumpen, nebst 7486 Ries allerley Papier, wieder eingegangen.

In Rußland sind Flachs und Hanf ebenfalls Stapelwaare, auch beyde von vorzüglicher Güte. Der Hanf, vorzüglich der Rigaische Rheinhanf, wird allem übrigen in Europa (außer dem Bolgneser,) vorgezogen. Beyde Produkte werden aber noch lange nicht genug gebaut, viel weniger hinlänglich verarbeitet; obgleich hin und wieder Manufakturen von grober und feiner Leinwand, Segeltuch, Tauwerk und dergleichen Schiffsmaterialien mehr, angelegt sind, als zu Petersburg, Jamburg, Jaroslaw, Moskau u. a. O. m. Dem ohnerachtet mußte Rußland noch vor 40 Jahren jährlich 113,000 Rubel für Leinwand, Batist und Papier, an Ausländer zahlen, allein für Leinengarn 33000 Rubel. Die Ausfuhre von Flachs und Hanf ist stärker roh, als verarbeitet, auch gehet der Saame häufiger in Körnern, als zu Oel geschlagen, aus. Die Ausfuhr des Leinengarns ist verboten. Im Jahr 1768 belief sich die sämmtliche Ausfuhre des Flachses auf 1,683,000 Rubel, vom Hanf auf 2,795,000 Rubel, und vom verschiedenen Segeltuch und Tauwerk, auf 2,020,000 Rubel. Für Hanfsaamen zog Rußland 1768, 93000 Rubel, und für Hanföl 255,000 Rubel. Für Leinsaamen gewann es aus dem Auslande 433,000 Rubel, und für Leinöl nur 3000 Rubel.

Liefland und Esthland sind für Flachs und Hanf die fruchtbarsten Provinzen, obgleich beyde noch mehr roh und verarbeitet liefern könnten. Riga führte 1779

an Rheinhanf, Drujaner, und Pashanf 64767 Schiffpfund 8 ¾ Liespfund aus, und von verschiedenem Flachs, als Rakitscher, Paternoster, Rosietscher u. s. w. 41216 Schiffpfund 10 Liespfund, Flachsheede 665 Schiffpfund, 13 Liespfund, Tors 18682 Schiffpfund 4 Liespfund, an Tauwerk aber nur 900 Schiffpfund 15 ¾ Liespfund. Die Ausfuhre des Leinsaamens zum Säen betrug in diesem Jahre 42485 ½ Tonne, und der Schlagleinsaame 38895 ¾ Tonnen. Das Lein- und Hanföl stieg nur auf 8 Schiffpfund 18 ½ Liespfund. An Segel- und Rabentuch gieng aus 956 ½ Stück, an Namischer Leinwand 63 Stück, verschiedene Sorten von Leinen 12278 Arschinen (100 Arschinen thun 106 bis 107 Berl. Ellen), von Liefländischem und Polnischen Leinen 49 Stück. In den übrigen Häfen dieses Landes war der Handel zu der Zeit nicht von Belange; in Reval war er sehr herunter gekommen, indem die Mittelzahl der Summe, so man jährlich für Flachs und Hanf zog, nur 13000 Rubel betrug, und vom Saamen dieser Produkte jährlich nur für 1000 Rubel abgesetzt wurde.

Auch in den neu hinzugekommenen polnisch-russischen Statthalterschaften Mohilow und Polozk, und in den benachbarten Provinzen, werden Flachs und Hanf gebauet, wovon der Absatz größtentheils über Riga geht. In eben dieser Hinsicht sind wichtig die Statthalterschaften Ingermannland, Nowgorod, Jaroslaw, Kaluga, Tweer, Kasan und der südliche Theil von Archangel; wozu noch die mittlern und südlichen Gegenden am Don- und Dnieper-Fluß kommen.

Aus den mittlern und nördlichen Provinzen Rußlands werden diese Produkte meistentheils nach Petersburg, Narwa und Archangel gebracht, wozu die Verbindung des Kanals bey Wischnei-Wolotschof sehr nütz-

lich

ich ist, auf welchem 1777 allein 1,897,236 Pfund Hanf, und 167,348 Pud Hanföl passirten.

Petersburg exportirte 1781 an verschiedenen Sorten Hanf 1,540,498 Pud nach den englischen, und 588,160 Pud nach den übrigen europäischen Häfen; und an verschiedenen Sorten von Flachs und Heede 202,931 Pud, nach den erstern, und 81833 Pud nach den letztern Häfen. An verschiedenen Arten grober Leinwand, Segeltuch u. dgl. zogen die englischen Häfen in selbigem Jahre 6,278,170 Stück, und die übrigen europäischen Häfen 2,690,449 Stück, an Leinsaamen 7125 Tschetwert die erstern, und 6862 die letztern Häfen (der Tschetwert ist hier zu 9 Pud, und dieses zu 33 $\frac{3}{4}$ Hamb. Pfund gerechnet), Hanföl gieng aus 126,505 Pud, und Leinöl 679 Pud, nebst 88,862 Pud Tauwerk.

Archangel setzte im Jahr 1777 ab, 62043 Centner Leinsaamen, 71783 Pud Hanf, 105,928 Arschinen Leinwand, 3210 Pud Tauwerk, und 372 Pud Leinöl.

Polen ist mit Hanf und Flachs reichlich versehen; Lithauen und Schamoiten aber noch mehr. Beyde Produkte werden zwar hier und da im Lande zu grober Leinwand, Segeltuch, Tauwerk, u. s. w. verarbeitet; auch schätzt ein neuer polnischer Statistiker den Werth der Ausfuhre dieser Waaren jährlich auf 8,815,140 poln. Gulden (16 $\frac{3}{4}$ poln. Gulden zu einem Dukaten gerechnet), so wie derselbe die Ausfuhre des rohen Flachses und Hanfes (doch mit der Wolle zusammen genommen) auf 8 Millionen poln. Gulden, oder, 1,333,333 Rthlr. ansetzt; allein das mehreste geht doch roh aus, und hauptsächlich über Danzig, Elbing, und aus den übrigen Häfen der Ostsee. Vieles wird auch in das angränzende Teutschland gebracht. Hingegen bedarf Polen noch viele fremde Leinwand, Spitzen u. s. w., die es zum

Theil auf den eben genannten Wegen kommen läßt, vorzüglich aber aus Teutschland, sowohl von den Messen zu Frankfurt und Leipzig, als über Teschen, wo sich ein wichtiger Zweig des Handels zwischen Polen und Teutschland hinzuziehen scheint. Unter den Städten in Polen, die sich noch in den Manufakturen dieser und anderer Gattungen hervorthun, ist Danzig bey weitem die wichtigste.

Ganz anders verhält es sich mit Preußen. Der östliche Theil ist in vielen Distrikten vorzüglich reich an Hanf und Flachs, und alles wird hier aufs Beste zu Leinwand, Tauwerk u. dgl. m. verarbeitet und sorgfältig benutzt. Ostpreußen führt jährlich aus, ohngefähr einige 20 tausend Tonnen Saeleinsaamen (die Last zu 6 Schessel; Hanfsaamen 2000 Last; Hanf 10000 Steine; Werg gegen 500 Steine; Flachs gegen 100,000 Steine; Hanföl, (welches in vielen Mühlen an der Pregel u. s. w. geschlagen wird) 1000 Ohm; Garn gegen 8000 Schock.

Westpreußen ist nicht so reich an diesem Produkt, als das östliche. In dem Verzeichniß von 1777, waren 334 Last Flachs (die Last zu 6 großen Steinen), für eine halbe Million Thaler Garn, und für 220,000 Gulden Leinwand, als ausgehend angegeben.

Elbings Ausfuhre hatte seit 1772 bis 1777 schon über die Hälfte zugenommen. Dieß hatte Danzig verloren; denn dieser Stadt werden nur noch diejenigen Waaren zugeführt, die dem ehemaligen Polen gehören, die übrigen aber nach Elbing und Königsberg gebracht. Ueberhaupt war der Handel von Preußen im Jahr 1780, auf 3,951,432 Thlr. gestiegen, blos für Waaren, die ausgeschickt worden. Davon gieng über Königsberg aus für 1,825,227 Thlr.; aus dem Hafen Pillau, welcher eigentlich als die Niederlage der beyden Han-

delsplätze Elbing und Braunsberg anzusehen ist, für 1,184,812 Thlr., und über Memel 941,393 Thlr. Vergleicht man damit andere Ausfuhrlisten, z. B. die vom Jahr 1772, so hatte Königsberg im Handel verloren, Danzig aber noch ungleich mehr, und Elbing hatte um die Hälfte mehr gewonnen, als Memel.

Kurland baut viel Flachs und Hanf, und verarbeitet ihn nur zum Theil, das Mehreste gehet roh aus. Hiermit führen die Kurländer theils einen eigenen Handel, der sich aber nur bis auf die Ostsee erstreckt, theils werden ihnen diese Produkte von den Engländern, Holländern und andern Nationen, abgeholt. Die jährliche Ausfuhr des Leinsaamens wird im Durchschnitt auf 5000 Tonnen angegeben; den Hanfsaamen holen die Holländer meistentheils zum Behuf ihrer Oelmühlen von hier ab; Flandern und Frankreich aber zur Aussaat.

In ganz Gallizien und Ludomirien wird Flachs und Hanf stark gebaut, und zu grober und feiner Leinwand verarbeitet. Die grobe, zu Säcken, Packen u. s. f. geht in Menge nach Polen und auf der Weichsel nach Danzig. Die Ausfuhr davon war in den Jahren 1772 u. s. w. so stark, daß der König von Preußen allein bey Fordon 22000 Dukaten an Zoll für Gallizische Leinwand zog. Aber eben dieser Zoll verminderte die Ausfuhr in der Folge sehr stark. Jetzt gehen viele tausend Stück Leinwand in die österreichischen Erbländer und über Triest nach der Levante; wogegen türkische Waaren u. s. w. wieder eingehen. Aber auch hier ist die Mauth sehr hinderlich, indem die hungrigen Officianten den Tausch- und Stichhandel mit diesen Nationen sowohl, als mit den Russen und Polen, der Absicht des Monarchen zuwider, sehr erschweren.

Dem spekulativen Oekonomen, der sich nicht blos allein auf den engen Bezirk seiner eigenen Landwirthschaft isoliren will, kann und darf die Geschichte des europäischen Flachs- und Leinwandhandels nicht gleichgültig seyn. Er muß die Länder kennen, wo man diese so unentbehrlichen Produkte mit mehr oder wenigerer Anstrengung und gutem Erfolg erzeuget; eine Kenntniß dieses Handels wird ihm Winke geben, auf diese oder jene Weise Vortheile daraus zu ziehen; wenigstens wird sie ihn veranlassen, die Kultur des Flachses, die noch in so vielen Gegenden vernachläßiget wird, möglichst zu vervollkommnen. In diesem Betrachte theile ich noch folgende Nachrichten mit, die der kleinere Oekonom, der nur für seinen Hausbedarf Flachs erbauet, beym Lesen dieses Aufsatzes, überschlagen mag.

Rußland und Polen schicken ihren Flachs über Archangel, Petersburg, Riga, Reval, Narwa, Königsberg, Elbing, Danzig, Libau und andere Orte mehr aus. Petersburg liefert zwölfköpfigen nowgorodschen, wäsemschen und cavelschen, dergleichen neunköpfige und sechsköpfige Sorten; auch wäsnikowschen und sogenannten Hecde. Alle diese Sorten werden nach Berkowez von 10 Pud oder 400 Pfund gehandelt, auch meistentheils der Handel gegen Vorausbezahlung auf Lieferung geschlossen. Das Meiste davon gehet nach dem Sunde, nach Dänemark, Rostock, Schweden, Spanien, Portugal, Italien, und noch stärker, als nach allen diesen zusammengenommen, nach Großbrittanien.

Riga verschickt seinen Flachs größtentheils nach England und Portugal; eine geringere Menge geht nach Schweden, Frankreich und Spanien.

Die Liefländer liefern ihren Flachs gewöhnlich ungehechelt; die Polen und Lithauer aber bringen ihn schon ge-

gehechelt zu Markte. Zu Riga werden alle Bündel Flachs, die gemeiniglich 20 bis 23 Pfund im Gewicht halten, von beeidigten Leuten, oder sogenannten Brackern, beschauet und untersucht, welche hernach die Güte desselben, nach Befinden, durch ihr Zeugniß bekräftigen. Finden sie nun, daß der Flachs die Güte des marienburgischen hat, so lassen sie das Band mit seiner aus drey Streifen bestehenden Decke unversehrt. Hingegen, wenn er schlechter befunden wird, zerschneiden sie eine dieser Decken, und der Flachs bekommt alsdann den Namen zerschnittener Marienburger. Ist er noch schlechter, als der vorstehende, so werden beyde Bände, womit der Bündel fest gebunden ist, zerschnitten, und die Sorte heißt hernach Risten: Dreyband. Der gewöhnliche Dreyband, der kein besonderes Zeichen hat, wird der Länge nach mit 3 oder 4 Bindfäden zusammen gezogen. Wenn er aber die erforderlichen Eigenschaften nicht hat: so sind beeidigte Leute angestellt, die ihn gehörig reinigen und bearbeiten. Dieser genauen Ordnung, und der erwähnten Brake wegen, behaupten die rigaischen Flachssorten einen gewissen Vorzug vor denen, welche die benachbarten Gegenden zum Handel liefern.

Rakitscher wird in Ballen oder Säcken, die ein Schiffpfund an Gewicht halten, verschickt; desgleichen auch der Paternosterflachs. Der Dreyband ist in Rollen, von welchen 12 bis 13 ein Schiffpfund halten.

Beym Drujaner: Rakitscher ist der Schwanz des Bundes los, und der Kopf nicht allein gebunden, sondern auch mit dünnen Schnüren umschlungen. Der Bund enthält meistentheils 6 Knocken.

Der Lithauisch: Rakitscher wird zwar wie der vorhergehende gebunden, doch aber nicht mit so feinen Schnüren um den Kopf.

Der Badstubenpaternoster hat einen besondern Band, indem die Enden allezeit mit einem Stricke festgemacht, und mit dem folgenden Bande zusammengehängt werden.

Der Königsberger Flachshandel ist zwar nicht so ansehnlich, als der in Riga; aber doch in jeder Rücksicht wichtig genug. Es werden von Königsberg, nach Zeit und Umständen, große Parthien ausgeführt. Der Paternosterflachs ist gemeiniglich in Matten eingepackt, und oft feiner, als der rigaische geschwungene Flachs.

Memeler Flachs kommt in Säcken von einem halben Schiffpfunde, auch wohl in Rollen von 8 Liespfund.

Die Sorten, welche man von Danzig erhält, als Rigaischer, Rakitscher, Podolischer, Oberländischer, Paternoster, Zweyband, Dreyband u. a. m., werden nach Steinen von 34 Pfund gehandelt.

Der Flachs wird zu Hamburg nach Schiffpfund contant in Courant; zu Amsterdam nach 100 Pfund mit 1 ½ Procent gut Gewicht und ein Procent Rabat gehandelt.

In Holland regulirt man die Ein- und Ausfuhrzölle nach Beschaffenheit der Güte und den übrigen Eigenschaften der Waare. In Amsterdam wird der Flachs, wenn er noch nicht ausgehechelt ist, nach Schiffpfund zu 300 Pfund; ist er aber ausgehechelt, nach Pfunden verkauft. Von diesem letztern wird nur 1 Procent Abzug für baare Zahlung, von den andern Sorten aber, außer diesem Abzuge, noch 2 Procent für Gewicht zugestanden.

Im Fürstenthum Fulda wird der Flachs in Globen roh verkauft. Ein Globe hält 15 Kauten, und eine Kaute 6 Hände voll.

In den holländischen Tarifs werden alle Flachssorten eingetheilt: in inländischen, oder den aus dem Lande;

in

in oberländischen, worunter man Flandern, Jülich und Lüttich versteht; und in ausländischen, oder fremden.

Der Preis des Flachses ist sehr veränderlich, und, wie seine Sorten, sehr verschieden. Die Seestädte pflegen gedruckte Preiscourante über diesen Artikel zu ertheilen.

Im Jahr 1789 kostete im Fuldaischen ein Globe Flachs von der Breche weg 3 bis 4 Gulden.

Im Jahr 1788 kostete zu Riga vom Drujaner-Rakitscher Flachs das Schiffspfund 28 Rubel; vom Lithauischen 26 und 28 Rubel; vom geschnittenen Badstuben 24 Rubel; vom Badstubenpaternoster 21 Rubel; vom Marienburger 30 Rubel; vom geschnittenen Marienburger 24 Rubel; vom Marienburger Risten-Dreyband 19 und 20 Rubel; vom Liefländischen Dreyband 16 und 17 Rubel; von der Heede 10 Rubel.

Im nemlichen Jahre kostete zu Memel vom Rakitscher Flachs der Stein à 33 Pfund 11½ bis 12 Thlr.; vom Vierband-Flachs 7½ bis 8 Thlr.; vom Dreyband 4 bis 4½ Thlr.

Die Aufbewahrung des Flachses geschieht am besten in trockenen hölzernen Kisten, Laden oder Fässern, welche man in trockne Gewölbe oder Zimmer setzt, wo er nicht anlaufen kann. In feuchten Gewölben oder Gemächern verstockt er, und in warmen Stuben trocknet er zu sehr aus, zum Nachtheil seiner Stärke. Je länger man ihn so aufbehält, desto schöner und besser pflegt er zu werden, zumal wenn er, nach seinem langen Liegen, noch einmal überhechelt wird, da dann die Schäben um so viel eher sich absöndern und abfallen.

Einige Sorten, z. B. den Lithauischen Rakitscher-Flachs, muß man zur Zeit der Flachsblüthe wohl in Acht nehmen, daß er nicht zu dick auf einander liege, weil er

sich

sich dann leicht entzündet; die Ursache ist, daß man ihn zu naß zu binden pflegt. Aus eben dem Grunde möchte ich die Gewohnheit der Böhmen nicht so unbedingt empfehlen, welche ihren Flachs, um ihn wider die Austrocknung zu bewahren, und ihn milder, zäher und zum feinen Gespinnste tauglicher zu erhalten, ohne ihn zu verwirren, durch die Hände ziehen, welche mit frischer Butter, oder mit ungesalzenem Schweinefette eingeschmiert sind; so verwahren sie ihn vor Mäusen und Staub bis zum Verspinnen, oder bis zum Verkauf, indem sie selbigen fest übereinander legen und beschweren. Gewiß ist, daß Flachs in verschlossenen Behältnissen sich selbst entzündet, wenn von ohngefähr Oel darauf gegossen wird.

Der überaus große und mannichfaltige Nutzen, den uns der Flachs gewährt, ist aller Welt bekannt. Er verschafft uns Hemde, Strümpfe, Schnupftücher, und tausenderley Arten Zeuge zu Kleidungsstücken. Er giebt uns Tisch- und Bettzeug, Garn, Zwirn, Spitzen, Leinwand, Batist, Kammertuch, Drell, Damast u. s. w. Sind alle diese Sachen halb abgenutzt, so braucht sie noch der Wundarzt zu Binden und Charpie, und sind sie auch zu diesem Gebrauch untüchtig, so giebt uns der größere Theil der Lumpen Papier, Pappe, Spielkarten; ersteres zur Mittheilung und Aufbewahrung unserer Gedanken; letztere zum Zeitvertreib der Müßiggänger; ein kleinerer Theil der Lumpen dient uns zum Zunder. — Auch zu Dochten der Talglichter dient der Flachs, sie sind aber nicht so gut, als die baumwollenen Dochte, weil das leinene Garn viel langsamer, als das Unschlitt, von der Flamme verzehrt wird, daher das Licht nicht helle brennt, und der leinene Docht öfterer, als der baumwollene, mit der Lichtscheere abgeputzt

pußt werden muß. Versuche haben erwiesen, daß zwey Lichter, völlig von gleichem Gewichte, jedes nemlich $4\frac{1}{2}$ Loth, mit gleich langen und gleich dichten Dochten, der eine von Werg, der andere von Baumwolle; das letztere 6 Stunden 52 Minuten, das erstere aber 7 tun den 53 Minuten gebrannt haben; nur daß letzteres dunkler brannte, als das mit dem baumwollenen Dochte. Leinen Garn allein taugt also nicht zu Dochten, man muß es wenigstens mit baumwollenem Garn vermengen; will man aber blos jenes wählen: so muß selbiges nur mäßig gebleicht und weich geklopft, auch beym Spinnen nicht mit Speichel benetzt werden, weil es sonst zu dicht wird. — Der Herr Landrath von Resch in Erfurt aber, tränkte seine leinenen Dochte von gemeinem Werg 24 Stunden zuvor in Oel; da sie alsdenn nicht nur gut brannten, sondern auch im Baumöl, Leinöl, Tabacksöl, Schnittkohlsaamenöl und Senföl, eine und auch anderthalb Stunden länger brannten, als baumwollene Dochte von nemlicher Größe und in den nemlichen Oelen.

Der Seiler endlich braucht Flachs und Werg zu Bindfaden, Stricken, Seilen, Tauen; der Schiffer das Werg zum Kalfatern; der Maurer die Schäben zum Tünchen und Mauern. Der Oelschläger braucht den Flachssaamen zu Oel, besonders für die Maler; der Hausvater die Leinkuchen zu einem heilsamen Viehtrank, und die Knoten zum Viehfutter. — Man lese übrigens noch die beyden folgenden hierher gehörigen Artikel, Flachsschäben und Flachswerg, so wie auch die Artikel Garn, Lein, wo mir noch Manches zu sagen übrig bleiben wird.

Flachsschäben, Ageln, Acheln, Hacheln, Scheven, Agel, Agen, Flachsscheven.

Nichts ist in der Natur so geringe, es hat seinen Nutzen, wir müssen uns nur bemühen, diesen Nutzen kennen zu lernen. Der Abgang beym Hecheln des Flachses und Hanfes, das spitzige unreine Zeug, nebst dem Marke des Stängels, was man Schäben nennt, und von den meisten Landleuten als unnütz weggeworfen wird, hat gleichwohl seinen guten Nutzen. Sie dienen zur Feuerung, und zum Einstreuen in den Viehställen, zu Vermehrung des Düngers; auch zur Bereitung der Scheuptennen. Daß sie der Maurer zu Lehm; oder Wellerwänden, zu Ofenlehm, zu Tünchlehm braucht, haben wir bereits zu Ende des vorigen Artikels gesagt. — In Kurland hat man aus diesen Schäben und aus Torf, eine brauchbare Art Papier gemacht. — Weniger bekannt aber ist ein Hauptnutzen dieser Schäben, indem sie nicht nur zur Erhaltung junger, sondern auch selbst alter kranker Bäume dienen, und den Wuchs derselben ungemein befördern. Man legt sie um den Stamm herum, so weit die Wurzeln reichen. Sie liegen und setzen sich so fest, daß kein Wind sie wegwehet. Im Winter halten sie die Wurzeln warm, und lassen den Frost nicht so tief durch. Dagegen verhindern sie im Frühjahre das zu schnelle Aufthauen der Erde, mithin auch das zu schnelle Ausschlagen der Bäume, wodurch selbige gegen die Nachwinter gesichert sind. Dieß wäre also ein vortreffliches Mittel bey den Pfirschbäumen, die uns ein böser Nachwinter schon so oft getödtet, wenigstens ihrer Früchte beraubet hat. Eben so vortrefflich würde uns vielleicht dieß Mittel in dieser Hinsicht bey exotischen

Pflan-

Pflanzen seyn, die wir im Freyen an unser Klima zu gewöhnen suchen. Die Schäben erhalten den ganzen Sommer durch den Boden um den Stamm herum locker, die Feuchtigkeit erhält sich unter ihnen länger; dadurch wird in trocknen Sommern das Verdorren der jungen Bäume verhindert, zugleich aber aller Graswuchs verbannt, der in den Grasgärten, besonders dem Gedeihen der Obstbäume so zuwider ist. Unser berühmter Oekonom, Germershausen, beobachtete, daß bey der bekannten Dürre im Sommer 1794, von allen mit Schäben bedeckten Bäumen kein einziger ausgieng; da hingegen von den unbedeckten nicht der vierte Theil am Leben blieb, und diese ungleich schwächere Triebe, als die bedeckten, machten. Auf dem Thonacker rühmt man ein reichliches Aufstreuen derselben, nicht nur, um denselben besser zu brechen, sondern auch, um den Huflattich (Tussilago farfara), der in diesem Boden vorzüglich einheimisch ist, zu vermindern. Da dessen Wurzeln mehrere Fuße tief gehen, und er sich in wenigen Wochen aus einer merklichen Tiefe wieder über die Oberfläche empor arbeiten kann, so, daß ihm also mit den Ackerwerkzeugen, auch sogar durchs Rajolen, nicht wohl beygekommen werden kann: so muß uns jedes Tilgungs- und Verminderungsmittel, — und also auch die Flachsschäben in dieser Hinsicht — willkommen seyn.

In der Nähe von Nordhausen, wo, außer den Tünchern, auch noch die Wasserbrenner, — die nach jedesmaligem Laboriren ihre Oefen aufreissen und wieder von neuem hauben müssen, — die Schäben stark suchen, stehet ihr Handel so: Von Einem Acker zu 160 Quadratruthen wohlbestandenem Flachse fallen etwa p. m. 12 Säcke Brech-Schäben, welche mit 3 Sgr. p. Sack zu 1 Thlr. 12 Sgr. verkauft werden. Von eben diesem Flachse fällt dann wohl noch ein Sack beym

Schwin-

Schwingen und Hecheln ab, die man zum eigenem Hausgebrauche beym Ofenumsetzen u. dergl. aufhebt. Jene 1½ Thlr. Loosung aus dem Flachsabgange muß man aber allerdings mit annehmen, und die Unkosten des Flachsbaues dadurch vermindern. — So wollen wir denn von nun an die Flachs-Schäben fleißig sammeln, und sie für unsere Obstbäume, oder, im Fall wir bauen wollen, für den Maurer aufbewahren.

Flachs-Heede, oder Werg.

Dieß ist, wie bekannt, der grobe und verworrene Abfall vom Flachs und Hanf, der beym Hecheln an der Hechel hängen bleibt. Die Seiler machen daraus schlechte Stricke und Lunten. In Frankreich und den Niederlanden spinnt man daraus ein Garn zu grober Leinwand, das theils zu Sack- und Packleinen, theils zum Kalfatern der Schiffe benutzt wird. — Daß das Werg zu Lichtdochten gebraucht werden kann, ist bereits unter Flachs angezeigt. — Es giebt Mittel das Werk zu veredeln, und der Baumwolle gleich zu machen. Wir wollen einige anzeigen:

Man lege das Werg in eine mit reinem Flußwasser gefüllte Tonne oder ander Gefäß. Nach einigen Stunden lasse man das Wasser ab, nehme das Werg heraus und blaue es. Nun lege man es abermals in das Gefäß, und gieße frisches reines Wasser darauf, welches man nach 12 Stunden wiederum abzapft. Man blauet es nun von neuem, spület es in reinem Wasser wohl aus, und kardetscht es.

Oder: Man läßt das Werg in einem Gefäße mit frischem Wasser 24 Stunden weichen. Dann zapft man das Wasser ab, blauet oder klopft das Werg, spült es in

reinem

reinem Wasser aus, trocknet es, und bringt es in einen Kessel, auf dessen Boden etwas Stroh, mit einem darüber gelegten alten leinenen Tuche, sich befindet. Auf das oben aufliegende Werg schüttet man das nöthige Wasser, das mit Kochsalz gesättiget seyn muß. Nun kocht man es 2 Stunden lang. Nach diesem wäscht man es in reinem Wasser aus, trocknet es, und bringt es unter die Rolle, wie beym Rollen des Flachses gebräuchlich ist. Dann kardetscht man es auf groben, und endlich auf ganz feinen Kardetschen, (nicht Kardätschen, vom französischen Cardesse, und vom lateinischen Carduus, Distel, womit man auch die Kratzdistel sonst bezeichnete, ehe sie richtiger Dipsacus fullorum hieß).

Oder: um das Werg der Baumwolle gleich zu machen: Man kratzt das Werg so wie Wolle. Die dadurch erhaltenen Blätter werden in einer scharfen Lauge, wie man sie zum Seifensieden braucht, und die aus einem Theile Kalk, drey Theilen guter Holzasche und einer hinlänglichen Menge Flußwasser bestehet, in einem Kessel, auf dessen reinem Boden ein reines weißes Tuch liegt, $3\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden gekocht. Dann wird das Werg in etwas warmem Wasser ausgewaschen, die Blätter auf die Bleiche ausgebreitet gelegt, und fleißig mit Wasser begossen und umgewandt. Nachher wird dieß Werg mit Stecken geschlagen, um es aufzulockern, und aufs neue gekratzt, und das wiederholt man so oft, bis daß es die gehörige Beschaffenheit hat. — Eine solche Afterbaumwollen-Manufaktur befindet sich unter andern zu Holzmünden. Man verkauft daselbst die so zubereitete Baumwolle roh, am meisten nach Suhla in der Grafschaft Henneberg, woselbst sie zu Barchent verarbeitet wird, der davon eine wollige, glänzende Oberfläche bekommt. — Wahrscheinlich ist das Verfahren des Fran-

zosen Vallon, Werg in Charpie und Watte zu verwandeln, worüber er von der franzöſ. Regierung 1802 ein Brevet erhielt, das nemliche, denn er hat es nicht bekannt gemacht. In Thüringen, auf dem Eichsfelde und in mehreren Provinzen Teutſchlands, wird das Werg, ſo wie Wolle, doch ohne Wärme gekämmet, und dann aus den Kämmen geſponnen, wodurch jedes Härlein Flachs zum Geſpinnſte kömmt, und endlich nur ſo wenig Vorkratz oder Abgang übrig bleibt, als man jährlich im Hauſe zum Scheuern und Auftrocknen nöthig hat.

Uebrigens muß man das Werg für die Mäuſe zu ſichern ſuchen, die nur gar zu gern hinein niſten. Am beſten iſt es, man hängt es mit Bindfaden an die Decke, oder legt es auf an die Decke befeſtigte Horden; oder packt es, wie den Flachs, in Kiſten und Fäſſer.

Flaſchenkürbis,

Johanniskürbis, Pilgrimsflaſche, Calabaſſenkürbis, Jonaskürbis. Cucurbita lagenaria.

Beyde Indien ſind das Vaterland dieſer Pflanze, wo ſie an Waſſern wächſt. Wir Europäer aber bauen ſie zum Vergnügen in unſern Luſtgärten, und kennen wir auf 20 Abänderungen, worunter der Trompetenkürbis und die Herkuleskeule gehört, die oft eine Länge von 5 bis 6 Fuß erreicht. Nur die Saamen dieſer Frucht ſind zu genießen, auch Oel daraus zu preſſen, aber nicht allgemein ihr Fleiſch, wegen ſeiner auffallenden Bitterkeit; gleichwohl ißt ſie das arme Volk in Egypten; ſie kochen ſelbige, thun etwas Eſſig hinzu; auch füllen ſie die Schaale, wahrſcheinlich ſo lange ſie noch grün und unreif iſt, mit Reiß und gehacktem Fleiſch, und machen eine

eine Art Würste daraus. Auch macht man aus dem Innern einen Brey, nachdem der Saame oder die Kern herausgenommen sind, und das Weiche abgeschält ist, werden die in lange Streifen geschnittene Finger breite Stücke von der Schaale getrennt, würflich geschnitten und im Wasser zu Brey gekocht oder zerrieben, und mit Butter geschmelzt. Da diese Schaale bey ihrer Reife ganz zu Holz wird: so bedient man sich selbiger in ihrem Vaterlande zu Flaschen, Trichtern, Schüsseln, Löffeln und allerley Hausgeräthe, sogar zu Hüten, denn diese Schaalen lassen kein Wasser durch. Man hat dergleichen Früchte von solcher Größe, daß sie wohl 100 Pfund Flüssigkeit enthalten. Ihr Fleisch und Mark vertrocknet nach und nach, so wie ihre Rinde an Härte zunimmt. Um sie auszuhöhlen, schneidet man am Stiele ein Loch, und räumet mit einem Stocke die Saamen und das vertrocknete Mark heraus. Weil aber auf diese Weise nicht alles heraus zu bringen ist: so thut man grobgehacktes Bley hinein, wie man bey Bouteillen mit Sand und Wasser zu thun pflegt, schüttelt die Kürbisflasche wacker durch, und wiederholt das so lange, bis nichts mehr herauskommt. Dann läßt man den Kürbis vom Böttcher, entweder auf die gemeine Art auspichen, oder, um den hineingegossenen Getränk einen angenehmen Geschmack zu geben, läßt man etwas Nelken, Zimmt oder Macisblumen unter das Pech mengen. Solche ausgepichte Flaschen, wenn sie nicht vorsetzlich zerbrochen werden, dauern 20, 30 und mehrere Jahre. In Ungarn und Italien macht man häufigern Gebrauch davon, als bey uns. Sie sind zugleich sehr leicht, denn eine ausgepichte Flasche, die 12 Pfund Flüssigkeit in sich faßt, wiegt kaum ein Pfund. Im Gebrauch sind sie auch bey weitem nicht so zerbrechlich, als Glas und irdene Flaschen.

schen. Manche lassen sie gleichwohl zu mehrerer Dauer umflechten, mit einer Schnur zum Tragen versehen, mit Zinn beschlagen, auch wohl äußerlich zur Zierde mit einem Lackfirniß überziehen. — Die Jäger bedienen sich dieser Flaschen zur Aufbewahrung ihres Pulvers, weil es sich darinn, wenn ein Stück Knoblauch dazu gethan wird, gut halten soll. Auch den Reisenden sind sie nutzbar, und Saamen von Pflanzen sollen sich sehr gut darinn verwahren und über Meer versenden lassen. — In den Offizinen gehören die Saamen der Flaschenkürbse unter die vier grössern kühlenden Saamen; sie geben auch Oel, doch nicht so viel, als die des gemeinen eßbaren Kürbis.

Flechte, Lichen.

Die verschiedenen an Bäumen, Mauern, Wänden, Felsen, Steinen, altem Holze, wachsenden Flechten, sind in der That nicht ohne Nutzen. Tausend Menschen sehen diese oft unvergleichlich schönen Gewächse, zu deren Erkennung freylich nicht selten das Mikroskop zu Hülfe genommen werden muß, und ahnen nicht, daß auch hierinn unser Schöpfer sich verherrlichte, ja sie wissen nicht einmal, daß es wirkliche Pflanzen sind.

Daß die Flechten ein Gummi geben, habe ich bereits im ersten Bande S. 230 unter Baumflechte gesagt. Manche geben aber auch Brod, Puder, dienen beym Bierbrauen als Hopfensurrogat, andere auch als Gerbematerial und zu mancherley Endzwecken. Den meisten Nutzen dürfte wohl die Färberey von ihnen haben.

Fleiner, der.

Dieses niedliche kleine Aepfelchen, das nicht größer als eine Wallnuß in der grünen Schale wird, hat ein zar-

zartes, ins Gelbe spielende Fleisch, von einem feinen süßlichen Renettengeschmack. Der Apfel wird im November zeitig und dauert bis im Februar. Im XV. B. des teutschen Obstgärtners, S. 31 ist er beschrieben und abgebildet.

Fleisch.

Das Fleisch der Thiere ist nicht nur weit reichhaltiger an Nahrungsstoff, als die Pflanzen, sondern es besitzt auch mehr innere Kraft, und ist vielmehr im Stande, die Thätigkeit der Nerven zu befördern. Es widersteht auch dem Hunger länger, als die blos vegetabilische Kost, wie schon daraus erhellet, daß die fleischfressenden Thiere das Fasten länger ohne Nachtheil aushalten können, als die Grasfressenden. Es bleibt daher ein bloß von Fleisch sich nährender Mensch länger bey Kräften, und ist viel stärker als derjenige, dessen Nahrung aus blos vegetabilischen Substanzen bestehet. — Am schmackhaftesten und zuträglichsten ist das Fleisch derjenigen Thiere, welche sich von Gras, Wurzeln, Saamen und reifen Früchten nähren, und in freyer Luft leben. Weniger schmackhaft und weniger gesund, ist das Fleisch solcher, die ihre Nahrung in Koth, Schlamm und Fischen suchen; am übelschmeckendsten und ungesündesten ist das Fleisch der fleischfressenden Thiere.

Die meiste Reizbarkeit besitzt dasjenige Fleisch, welches recht dunkel von Farbe ist. Je weißer das Fleisch ist, wie z. B. das Fleisch der Hühner, Rebhühner, Truthühner, Fasane ꝛc., desto milder, desto weniger reizend ist es. Das Fleisch gar zu junger Thiere, z. B. junges Lamm- und Kalbfleisch, Spanferkel ꝛc. ist nicht viel besser als Milch, daher gar zu wenig reizend und für schwächliche Verdauungswerkzeuge gefährlich; man

hat sehr häufig Durchfall, Leibschneiden, Ekel und Erbrechen darauf entstehen sehen.

Das Fleisch zu alter Thiere sollte man bloß zu Fleischbrühen benutzen; es ist zu zäh und schwerauflöslich, als daß es ohne großen Nachtheil der Gesundheit gegessen werden könnte.

Fettes Fleisch verlangt sehr kraftvolle Verdauungswerkzeuge. Schwächliche Mägen erschlafft es noch mehr, bleibt in denselben liegen, wird durch die körperliche Wärme ranzigt, und in diesem Zustande ein gefährliches Reizmittel für den Magen, das Anfangs Aufsteigen und Sodbrennen, zuletzt aber wohl gar Brechen oder Purgiren, erregt.

Geräuchertes Fleisch ist, vermöge der Rußtheilchen des Rauches, ein starkes Reizmittel; wegen der stark zusammengeschrumpften, zähen, trocknen Fasern aber, weit weniger nahrhaft, als das frische Fleisch.

Pöckelfleisch, wenn es nur nicht zu lange im Pöckelfaß gelegen hat, und nicht zu stark von Salz durchdrungen ist, besitzt ebenfalls, vermöge des Salzes, mehr Reizbarkeit, als das frische; aber gewiß stehet es in Ansehung der Nahrhaftigkeit dem frischen Fleische ebenfalls nach, weil die Fasern, so wie bey jenem, stärker zusammengezogen, auch das Salz einen Theil des Nahrungsstoffes ausgesogen hat.

Diese kurze diätetische Anzeige wird uns, die wir bey unserer Landwirthschaft so wenig des frischen, als des geräucherten und eingepöckelten Fleisches, entbehren können, bestimmen, welchen Genuß wir davon zu machen haben.

Ich rede hier vom Fleische im Allgemeinen, und unsere Hausmütter müssen dessen Güte zu beurtheilen verstehen, besonders wenn sie ihre Bedürfnisse vom Fleischer

scher erkaufen, und sich von diesem nicht hintergehen lassen wollen.

Das beste Rindfleisch muß ein festes weißes Fett haben, und eine hochrothe Farbe. Es muß sehr fest in seinen Theilen seyn, so, daß es, wenn man mit dem Messer hineinschneidet, nicht wieder zusammen falle, sondern stehen bleibt. Sieht man schwarzes Fleisch auf den Fleischbänken der Fleischer, so ist das von einem alten, abgetriebenen und gleich darauf geschlachteten Stücke Rindvieh, bey dem das Blut erhitzt war; solch Fleisch bleibt auch nach dem Kochen in der Schüssel noch schwarz, und schmeckt sehr schlecht.

Grobes, trocknes Fleisch unterscheidet sich vom zarten, feinen und saftigen Fleisch, an der trübrothen Farbe, wenn es noch frisch ist, theils aber auch an den groben Fasern und Röhren. Ein solches Stück Fleisch, das aus groben Fasern bestehet, wenn es auch das beste Stück von einem Thiere ist, wird beym besten Sieden und Braten dennoch trocken und zähe bleiben. Das feine, zarte Fleisch hingegen ist von einer hochrothen Farbe, mit weißgelblichtem Fett vermischt, und ist fest. Vom Rindfleische sind die besten Stücke der Ziem, die Lenden, die Oberschaale und die Brust.

Gutes Kalbfleisch muß hellroth und klar aussehen; wenn es schwarzroth ist, ist das Kalb abgetrieben, und, wie oben gesagt, gleich abgeschlachtet worden.

Altes Schöpsenfleisch sieht trocken aus und ist auch nicht so fett, als junges. Es kocht auch nicht so gut.

Altes Schweinefleisch hat immer dicke Schwarten. Dabey kommt sehr viel auf die Mast an. Diese muß man dem Fleische ansehen können. Die Probe mit dem Messer entscheidet auch, ob es gute Mast ist; drückt

man mit dem Finger in das Fett, und er geht leicht und tief hinein, so taugt das Fleisch nicht viel, wenn es gleich noch so schön aussieht, denn es schwindet im Braten und Kochen sehr zusammen. Man hat auch noch auf das Reine des Fleisches zu sehen, damit man nicht finnigtes Fleisch bekommt. Finnen sind kleine weiße Fleckchen im Fleische, die, wenn sie auch nicht schädlich sind, doch immer Ekel verursachen.

Alles alte Schweinewilpret hat einen starken Pelz von Fett, der so fest wie Harz ist; junges aber hat eine ganz dünne Schale von Fett.

Die Betrügereyen der Fleischer sind verschieden. Sie pflegen z. B. Ochsen- und Kuhfleisch unter einander auf die Bank zu legen, und suchen durch diesen Kunstgriff unverständigen Kuhfleisch für Ochsenfleisch zu verkaufen; so auch mit dem Schöpsen- und Ziegenfleisch. Man muß daher aufmerksam seyn, und sich nicht hintergehen lassen. Das Ziegenfleisch ist nicht so fett, als das Schöpsenfleisch, die Keulen sind auch nicht so groß, als jene der Schöpse, die Ribben dagegen sind schwächer.

Beym Fleischeinkauf muß man sich gleich die Zulage zeigen lassen, damit einem nicht zu viel aufgebürdet werde. Waage und Gewicht der Fleischer muß man beobachten, gewöhnlich ist es knapp. Das Fleisch von einem Stier, das oft für Schöpsenfleisch verkauft wird, sieht nicht so blau aus, wie das Schöpsenfleisch. Dieß ist auch der Fall bey Brummochsen

Was die Würste betrifft, so pflegen die Fleischer junges Rindfleisch mit in die Bratwürste zu hacken, und sich für Schweinefleisch bezahlen zu lassen. Man entdeckt bald diesen Betrug: eine solche Bratwurst sieht zu trocken aus, und ist dabey hart. In die Blutwürste mischen sie so manches unbrauchbare Stück, auch mengen

sie

sie allerley Blut durch einander. Dieses letztere wird man bald an dem schwammigen und bläßrigten Gewebe des Blutes in der Wurst gewahr. Auch hat das Schweineblut, wenn es mit Rind- oder Schöpsenblut vermischt wird, eine dunkle matte Farbe, und die Wurst schmeckt sehr trocken. Schweineblut muß eine etwas hochrothe Farbe haben. Dann werden allerley Kaldaunen und schlechte Schwarten mit hinein geschnitten, und alles für einen Preiß bezahlt. Ueberhaupt wo man zu viel Blut in der Wurst siehet, da ist allemal gemischt worden.

Desgleichen betrügen die Fleischer auch noch mit dem Talge; sie schaben das Fett von den Gedärmen ab und mischen es mit unter den Talg, oder wenn dieser zu lange gestanden hat und ausgetrocknet ist: so feuchten sie ihn mit Wasser an, oder legen ihn in Wasser, daß er recht anziehe, und desto schwerer wiege, welches man dem Talge auf der Oberfläche nicht ansieht. Was den Speck betrifft, so gilt hier die Regel: man kaufe keinen alten gelben Speck.

Diese Meisterstücke der Fleischer meynte ich, zur Warnung, hier beybringen zu müssen, für diejenigen, die ihnen ihre Fleisch- und Wurstbedürfnisse abkaufen. Wer selbst ins Haus schlachtet, bedarf dieser Warnung nicht, aber er muß verstehen, alle Arten Fleisch, Sommer und Winter, auf kürzere oder längere Zeit, aufzubewahren, und für diesen gelten folgende, nicht allgemein bekannte, Vorschriften.

Nicht alles rohe frische Fleisch läßt sich gleich lange gut erhalten, die folgende Tabelle zeiget, wie lange sich jede Art rohes Fleisch, Sommer und Winter, in freyer Luft zum Genusse gut erhält, ohne zu verderben.

Hirsch- od. Rehwildpret,			im Sommer	4,		im Winter	8	Tage
Schweinewildpret				6,			10	
Haase				3,			6	
Fasan und Birkhuhn				4,			10	
Auerhahn				6,			14	
Rebhuhn				2,			6 bis 8	
Rind- u. Schweinefleisch				3,			6	
Schöpsenfleisch				2,			3	
Kalb- u. Lammfleisch				2,			4	
Truthahn u. Gans				4,			8	
Kapaun u. altes Huhn				3,			6	
Junge Hühner, Tauben				2			4	

Es giebt aber Mittel, frisch Fleisch auf noch längere Zeit aufzubewahren, nemlich, wenn man es mit Lachenknoblauch oder Bärenlauch (Allium ursinum), oder auch mit frischen Brennnesseln, umwickelt, oder wenn man es in ein leinenes Tuch schlägt, und dieses dann in trockenen Sand oder in Hirsenkörner vergräbt, welche sich in einer trockenen, luftigen und kühlen Kammer in einem Kasten befinden. Um es in den heißen Tagen vor den Schmeißfliegen zu bewahren, darf man es nur mit dem bekannten Salatkraute, Dragun (Artemisia Dracunculus) einreiben.

Noch ein Mittel, das frische Fleisch in der heißen Sommerzeit 8 bis 14 Tage vor Fäulniß zu sichern, ist dieses: Man legt es in abgenommene saure Milch, und erneuert diese den ersten Tag zweymal, dann aber täglich nur einmal. Die Milch ziehet das Blut aus, macht das Fleisch mürbe, und benimmt ihm seine natürlichen Geschmack durchaus nicht; sogar in der Brühe nicht, wenn es vor dem Kochen in frischem Wasser wohl abgewaschen worden. Ja, sogar wenn das Fleisch schon einigermaßen angelaufen ist, benimmt ihm die Milch

den wildrigen Geschmack, wenn sie auch nur eine Nacht darüber steht.

Ebenfalls wird auch folgendes Mittel empfohlen: Man legt das Fleisch, so bald es geschlachtet und noch warm ist, in große irdene neue Töpfe, übergießt sie mit Weinhefen, die zwey Querfinger hoch darüber stehen müssen. Die Töpfe bindet man mit Papier zu, so erhält sich das Fleisch auf lange Zeit, und bekommt davon einen sehr angenehmen Geschmack. — Will man es nicht länger, als 8 Tage, aufbewahren: so legt man es sogleich, als es geschlachtet worden, in Fässer, füttert jedes Stück stark mit Kleye, und verwahret die Fässer im Keller.

Außerdem läßt sich frisch Fleisch einen Winter durch und länger in Eisgruben, in tiefen Schöpfbrunnen und Cisternen, vorzüglich aber in Kohlenpulver, mit welchem es dick bestreuet werden muß, sehr gut aufbewahren. In Quebeck bedient man sich des Frostes, um Rindfleisch, ohne es zu salzen, den ganzen Winter durch zu conserviren. Das frisch geschlachtete Fleisch zerlegt man in größere und kleinere Stücke, läßt selbige ganz durchfrieren, und packt sie alsdann zwischen Stroh in Kästen, doch so, daß sich die Stücke nicht unmittelbar berühren. Die Kästen verwahrt man an solchen Orten, wo keine Wärme ihr Aufthauen befördern kann, also an einem kalten Orte. So wird sich das Fleisch, ohne aufzuthauen, bis fast im May, frisch und gut erhalten. Soll alsdenn das gefrorne Fleisch zur Speise verwandt werden: so legt man es so lange in kaltes Wasser, bis der Frost gänzlich ausgezogen ist, und somit der vorige Geschmack wieder hergestellt worden, wie man ebenfalls mit den gefrornen Eyern und dem Obste zu thun pflegt.

Daß man übrigens alles Fleisch in Essig, oder geräuchert, gesalzt und eingepökelt, aufbewahren könne, ist allen unsern Hausmüttern mehr als zu gut bekannt. Einige Vorschriften darüber muß ich gleichwohl mittheilen, weil sie einige nicht überall bekannte Kautelen enthalten.

Um das Fleisch in Essig einzulegen, muß es recht rein gewaschen werden, so, daß es, sonderlich das Wildpret, nicht blutig ist. Dann läßt man es halb gahr kochen, und bestreuet es mit ein wenig nicht allzuklarem Pfeffer. Nun wird es in ein thönernes Gefäß gelegt, scharfer Weinessig darüber gegossen, (denn vom Bieressig bekommt das Fleisch einen bittern Geschmack,) und mit einem leinenen, ebenfalls in Weinessig gut angefeuchteten Tuch, überall umschlagen, mit einem Deckel wohl zugedeckt, und das Gefäß in einen kühlen Keller gesetzt. Das Fleisch muß man in der Folge oft umwenden, das Essigtuch zuweilen abnehmen, auswaschen, mit neuem Essig anfeuchten, und wieder darum schlagen, auch, wenn der alte Essig seine Schärfe verloren haben sollte, selbigen ab- und etwas frischen wieder über das Fleisch gießen. Gern wählt man indessen zum Essigeinlegen solche Stücke, welche die wenigsten Knochen haben.

Wenn das Fleisch durchs Räuchern einen delikaten Geschmack bekommen soll: so muß man solches, wenn es aus dem Salze kommt, nicht in einen Rauchfang hängen, wo auf dem Herde täglich Feuer gemacht wird, und die Wärme davon an das Fleisch kommt, sondern in eine luftige Rauchkammer. Die ersten Tage zündet man Wacholderbeere an, deren angenehmer Geruch sich in die offenen Poros hineinzieht. Sind diese Pori aber erst durch die Luft zusammengezogen: so unterhält man den Rauch unausgesetzt mit Spänen von festem Holz und alten Klötzen, welche aber nicht in Flammen brennen,

nen, sondern blos glimmen dürfen. Ueberhaupt ist es nicht der Rauch, sondern das Salz, das dem Fleische eigentlich die Dauer giebt. Das Räuchern geschiehet blos in der Absicht, um einen zarten Firniß über dasselbe zu ziehen, welcher durch seinen bittern Geschmack das Fliegengeschmeiß vom Fleische abhält. Sobald nun das Fleisch eine röthlich-braune Farbe erhalten hat: so ists hinlänglich mit dem erforderlichen Firniß überzogen; läßt man es aber schwarz werden, wie Ruß: so bekommt es einen rauchigten Geschmack, und wird trocken und holzigt.

Schon in 48 Stunden kann man Fleisch räuchern. Man zerläßt so viel Salpeter im Wasser, als man sonst Salz zum Einsalzen eines Stückes Rindfleisch nöthig hat. In diesem Wasser kocht man das Fleisch, und wendet es oft um, so lange, bis nach einigen Stunden das mehreste Wasser ausgedunstet ist. Alsdann hängt man das Fleisch im Rauch: so erhält es nach weniger, als 48 Stunden schon eine ihm dienliche Härte, sieht inwendig vortrefflich roth aus, und schmeckt so gut, daß man es für das beste Hamburger geräucherte Fleisch halten sollte.

Die geräucherten Produkte, als Fleisch, Würste, Schinken, gut aufzubewahren, lassen viele Haushaltungen selbige in der Räucherkammer hängen, doch ohne weitern Rauch hinein zu lassen. In großen Wirthschaften aber, wo viel, und zu verschiedenen Zeiten, geschlachtet wird, läßt sich das nicht thun. In Westphalen räuchert man Fleisch und Würste gar nicht stark, daher kommt es, daß ihre geräucherten Produkte eine so schöne gelbe Farbe haben, und dabei sehr saftig sind. Um sie nun vor Milben, Maden, Mäusen oder Ratten zu bewahren: so hängt man sie aus dem Rauche entweder in

eine luftige Kammer, oder sonst an einen luftigen Ort. Hier läßt man sie nun bis zu Ende des Aprils hängen. Alsdann packt man sie in Tonnen oder Fässer, und läßt sie hierinn den ganzen May und den halben Junius liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie wieder heraus, und hängt sie an ihren vorigen Ort. Sehr zu empfehlen ist, daß man sie alle vier Wochen umhängt, das heißt: daß man zum Beyspiel das unterste Ende einer Wurst oben hin hängt. Man muß daher an die Würste doppelte Schleifen binden. Die Ursache ist, weil sich das Fett und der Saft nach und nach herunter zieht: und zuletzt austrieft. Wendet man sie aber oft um, so cirkuliren die saftigen und bessern Theile in der Wurst herum, und sie wird an einem Orte so wohlschmeckend und saftig seyn, als am andern.

Eine andere Aufbewahrungsart der geräucherten Waare ist diese: wenn selbige bis Ende Aprils an einem luftigen Orte gehangen hat: so nimmt man sie alsdann herunter, bestreuet sie mit durchgesiebter Büchenasche, und reibt sie mit einem wollenen Lappen ganz sauber ab, so, daß sie ganz trocken ist. Nach diesem nimmt man eine verhältnißmäßig große Tonne, bestreuet den Boden derselben stark mit durchgesiebter Asche, bestreuet ebenfalls die hineinzulegenden Sachen mit Asche, und wenn man nun eine Lage hineingepackt hat: so macht man wieder eine Schicht Asche, dann kommt wieder eine Schicht Fleisch oder Würste, und so fährt man abwechselnd fort. Endlich deckt man das Faß mit einem genau passenden Deckel zu. Beym Verbrauch der Waare wird jedes Stück mit einer scharfen Bürste zuvor wohl abgebürstet. Alle geräucherte Sachen erhalten sich auf diese Weise ein ganzes Jahr lang, sie behalten ihren Saft, kein Fett trieft heraus, und bleibt gegen alle Wür-

mer gesichert. Man kann auch der Reinlichkeit wegen jedes Stück, vor dem Einlegen, in Papier wickeln.

Um besonders die Schinken gegen die Springmaden zu sichern, muß man beym Einsalzen des Fleisches vorzüglich darauf Bedacht nehmen, daß das Salz mit etwas Pfeffer vermischt, nicht sparsam gebraucht, und das Fleisch nicht zu bald aus der Salzlake herausgenommen, vielmehr 4 Wochen lang täglich mit der abgelaufenen Sauce wieder übergossen und überhaupt alle Vorsicht bey dieser Behandlung angewendet werde. Dann muß das Fleisch in einer Räucherkammer allmählig gut durchräuchert, nicht aber in einem Schornsteine von allzuwarmem Rauche verdorben werden. Ferner muß man es von der Märzluft einige Zeit durchstreichen lassen, und wenn das geschehen ist, dasselbe, wie zuvor gesagt, in einer Kiste in Asche, und in einer kühlen Kammer, aufbewahren.

Eine verbesserte Art, das Fleisch einzusalzen, gegen die gewöhnliche Methode, ist folgende: Alle Fleischstücke müssen vor allen Dingen erst wohl gesäubert, und ihnen alles Blut benommen werden. Dann nimmt man auf 14 Pfund Fleisch ein Pfund Salz, und eine Unze Salpeter. Beydes stößt man zu Pulver, und reibet damit die Fleischstücken an, und zwar die großen länger, als die kleinen, was auch an den Knochen hinein geschehen muß. Die so behandelten Stücke Fleisch legt man dicht über und neben einander, reibt sie alle 8 Tage aufs neue ein, legt sie um, und fährt so einen Monat lang fort. Nach Ablauf dieser Zeit läßt man das Fleisch abtriefen, und bestreuet es mit Kleye, damit alle Feuchtigkeit weggenommen werde. Hernach hängt man es entweder in der Küche, oder in einer Stube, die geheizt wird, auf. Soll eine große Menge solchen Fleisches zubereitet werden: so muß die Stube wie eine

Darrstube geheizt werden. Binnen einem Monat ist das Fleisch trocken genug, daß es abgenommen und aufbewahrt werden kann. Man hängt auch mit unter so zubereitete Schinken in Rauchkammern. Man bringt es dann an einen Ort, wo starke Zugluft ist, und hier hängt man die Stücke so auf, daß sie sich nicht berühren. Wenn dieß Fleisch auch mit Schimmel zuweilen beschlagen wird: so benimmt ihm das nichts an seiner Güte. Nach der gewöhnlichen Weise Fleisch einzusalzen, bekommt selbiges einen salzichten Geschmack, der um so stärker ist, je länger es im Pökel liegt. Aber nach der beschriebenen Methode nimmt es vom Salz nur die erforderliche Quantität an, und dies Verfahren ist zugleich wirthschaftlicher; es läßt sich bey allen Arten Fleisch, vorzüglich aber beym Ochsen- und Schweinefleisch anwenden.

In England, wo bekanntlich die stärksten Fleischesser sind, bedient man sich einer vorzüglichen Pökelbrühe zum Einsalzen des Ochsen-, Hammel- und Schweinefleisches, wie auch der Schinken. Man nimmt 4 Pfund gemeines Küchensalz, $1\frac{1}{2}$ Pfund wohlgeläuterten Zucker, 4 Loth geläuterten Salpeter, und 17 Pint bouteillen klares Brunnenwasser (17 Pint sind ohngefähr 21 Pfund Wasser). Dieses alles läßt man über gelindem Feuer kochen, und schäumt es gut ab. Wenn das abgekochte Salzwasser kalt geworden ist, gießt man es über das eingelegte Fleisch, so, daß es völlig damit überdeckt ist. Auf diese Weise hält es sich viele Monate, und auch hartes, zähes Ochsenfleisch wird davon so mürbe und zart, wie Fleisch von jungen Hühnern. Ist die Jahrszeit sehr warm: so muß man zuvor alles Blut aus dem Fleische ausdrücken, auch reibt man es vorher mit zerstoßenem Salze ein, ehe es in die Pö-

kel-

felbrühe kommt. Junges Schweinefleisch wird in 4 bis 5 Tagen so weich darinn, daß es kaum gekocht werden kann, ohne zu zerfallen; aber Schweinefleisch, das zu Schinken bestimmt ist, muß 14 Tage darinn liegen, dann nimmt man die Schinken heraus, läßt sie übertrocknen, reibt sie mit Kleie ab, und überzieht sie mit Papiersäcken, damit keine Schmeißfliege ihre Eyer daran legen kann. Man kann diese Lake immer aufs neue brauchen, wenn man eine kleine Menge Salz zusetzt und sie wieder aufkochen läßt.

Auch folgende Methode, das zum Räuchern bestimmte Fleisch ohne Fässer einzusalzen, verdient befolgt zu werden. Man gewinnt dabey auf doppelte Art: 1.) an Gefäßen, die bey den jetzigen hohen Holzpreisen in ihrer Anschaffung und Unterhaltung immer schon beträchtlich zu stehen kommen. 2.) An Ersparniß der Mühe, dasselbe während der Zeit, da es eingesalzen liegt, gut abzuwarten und zu besorgen, und 3.) man erhält ein schmackhafteres Fleisch, weil nicht der geringste Saft aus dem Fleische verloren geht, welcher bey dem gewöhnlichen Einsalzen, zum Theile wenigstens, in die Salzlake oder Salzsoole überzugehen pflegt. Sobald das Fleisch gehörig kalt geworden und zerhauen ist, wird alles, was geräuchert werden soll, mit Salz stark eingerieben, besonders an solchen Stellen, wo man es hinein stopfen kann. Diese Vorsicht ist bey den Schinken vorzüglich nöthig, wo man oben an den Knochen ein gut Theil Salz mit fein gepülvertem Salpeter, auch wohl mit etwas gestoßenem Pfeffer anzubringen und hinein zu stopfen sucht. Das Fleisch wird vom Salze und Salpeter ganz durchzogen, bekommt eine schöne Röthe und einen frischen und angenehmen Geschmack. Sobald man dieses alles gehörig gemacht und vorschrifts-

mäßig befolgt hat, hängt man das sämmtliche Fleisch in den Schornstein, und fängt an mit Räuchern. Eine mehr als zehnjährige Erfahrung, hat den Nutzen dieser Methode bewährt.

Um die Weichkochung des Fleisches zu befördern, wird empfohlen, Glasscherben mit in den Topf zu thun. Im Reichsanzeiger von 1797, wurde wegen der physikalischen Ursache dieser Wirkung angefragt. Die Frage blieb bis jetzt unbeantwortet. Dagegen wurde folgendes Mittel angezeigt, die Weichkochung des Fleisches zu befördern: man sollte zu 3 Pfund Fleisch, wenn es aufkoche, für 4 Pfennige Kornbranntwein gießen; vom Geruch des Branntweins bliebe im garen Fleische nicht die mindeste Spur zurück.

Endlich muß ich noch bemerken, daß alles Wasser, in welchem Fleisch, Fische gereiniget worden, voll von thierischen Theilen ist, die mit dem Wasser in Fäulniß übergehen und zur Düngung dienlich sind. Wir wollen also von nun an unsern Köchinnen anbefehlen, dieß Wasser nicht mehr wegzugießen, sondern es zu sammlen, damit es in unsern Baum- und Küchengärten, sowohl bey den Obstbäumen, als Gartenbeeten, mit mehrerm Nutzen gebraucht werden kann.

Ich habe hier, wie bereits anfänglich bemerkt worden, blos im Allgemeinen vom Fleisch gesprochen; specieller wird es unter den Artikeln: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pökelfleisch, Hausschlachten u. s. w. geschehen.

Flieder, gemeiner,

Syringenbaum, blauer holder, spanischer Hollunder, türkischer Hollunder, Fuchsschwanz, Pfeifenbaum, Sirenien, Kandelblüth, Huck auf die Magd. Syringa vulgaris.

Diesen allenthalben in Europa bekannten, uns so angenehmen Baum, dürfte man wohl nicht leicht in einem Garten vermissen, Ansehen und Geruch empfehlen ihn dazu, besonders da wir seine weißen, oder blaulichten, oder purpurrothen Blüthen schon im April und May genießen, und der Baum selbst fast in jedem Erdreiche fortkommt, auch die stärksten Fröste ihm nicht schaden. Er wächst eigentlich nur Strauchartig, aber durch das Abnehmen der Nebenzweige, erlangt er eine Höhe von 12 bis 20 Fuß, und einen ziemlich dicken Stamm. Er dient sehr gut zur Bedeckung der Lauben und Hütten, und vermittelst der Scheere läßt er sich auch zu grünen Hecken, Wänden und zu Kugeln ziehen. Die äußere Rinde der Zweige ist aschgrau, die darunter befindliche aber grün; beyde zusammen geben einen zähen Bast. Sein Holz ist äußerlich gegen den Splint weißgelblich, nach dem Marke zu aber ganz bläulich, und bey alten Stämmen schön roth geflammt. In Ansehung seiner Härte, und der Politur, die es annimmt, kommt es dem Olivenholze nah, und taugt daher sehr gut zu allerhand feiner Drechsler- und Tischerarbeit. Die Tischer, die es zum Fourniren brauchen, beizen es oft mit Scheidewasser oder einem andern sauern Spiritus, reiben es hernach mit Schaftheu ab, und glätten es endlich mit Wachs, wodurch die Arbeit ein feines Ansehen erhält. Aus zwey Pfunden dieses Holzes bekam man durch die Destillation mit genugsamen Wasser

bey anderthalb Quentchen eines butterhaften Oels, welches, dem Geruch nach, mit dem Oel des Rosenholzes oder gelben Santels übereinkommt; schon während des Drechselns dieses Holzes offenbart sich dieser Geruch. Ein mit Wasser gemachter Aufguß hat eine gelbliche Farbe und einen lieblichen balsamischen Geruch; und die mit Weingeist ausgezogene bitterliche Tinktur hinterläßt nach der Ausdünstung ein, der Farbe nach, dem Drachenblute ähnliches Extrakt. Es scheint also dieß Holz in der That mehr Aufmerksamkeit zu verdienen, als bisher, wahrscheinlich aus gewöhnlicher Geringschätzung einheimischer Sachen, geschehen ist. Die Blumen dieses Baumes sind den Bienen sehr angenehm.

Fliegenschwamm,

Mückenschwamm. Agaricus muscarius.

Allerdings gehört dieser Schwamm unter die giftigsten, so wie er durch seine zinnoberrothe oder blutrothe, mit Gelb vermischte Farbe, unter die schönsten und prächtigsten gehört. Man findet ihn durch ganz Europa im August und September in den Wäldern und auf feuchten Wiesen. Sein Hauptnutzen ist, daß er die Fliegen tödtet. Gewöhnlich schneidet man diesen Schwamm in kleine Stücke, legt sie in die Fenster, wodurch die Fliegen sowohl durch den Geruch, der sehr stinkend ist, als durch die Farbe angelockt werden, aber, so wie sie sich auf selbigem niederlassen, betäubt werden, und dann sterben. Andere begießen diesen Schwamm mit Milch, wovon die Fliegen, wenn sie ein klein wenig davon saufen, augenblicklich vergiftet werden. Nur müssen die Gefäße so gestellt werden, daß keine Kinder oder Hausthiere darüber kommen.

Die-

Dieser Schwamm ist auch ein sicheres Mittel wider die Wanzen. Man sammlet sie frisch im Herbst, stößt sie im Mörser ganz klein, und läßt sie darinn so lange wohl bedeckt stehen, bis sie zu einem Brey oder Schleim werden. Mit diesem Schleim bestreicht man darauf alle Ritzen und Schlupfwinkel der Wanzen, mittelst eines Pinsels, und zwar ein paarmal, jedoch, daß man einen Monat dazwischen vorbeygehen läßt. Das Zimmer riecht zwar 2 oder 3 Tage darnach, jedoch verschwindet der Geruch bald, und dieses häßliche Ungeziefer stirbt davon, als wenn eine Pest darunter gekommen wäre. — So heftig die Folgen dieses schädlichen Schwammes beym Genusse denenjenigen sind, die ihn nicht gewohnt sind, so verspeisen ihn die Russen, ohnerachtet seines scharfen Geschmacks und stinkenden Geruchs, gleichwohl ohne Schaden. Die Kamtschadalen bereiten aus diesem Schwamm, und aus dem schmalblättrigen Weiderich (Epilobium angustifolium) eine ganz besondere Art von Getränk, welches, in geringer Menge getrunken, aufheitern, in stärkerer Menge aber, Trunkenheit, Erschütterung der Nerven und Zittern verursachen soll. Die gemeinen Leute, welche den Urin derer, die dieses Getränk genossen haben, trinken (!), sollen ebenfalls davon berauscht werden.

Fliegenstein,

Spiegelkobolt, Scherbenkobolt, Näpfchenkobolt.

Der Fliegenstein ist gediegener Arsenik mit Kobolt in schaligen Stücken, deren mehrere aufeinander liegen. Wenn man selbigen in Wasser legt, und die Fliegen saufen davon, so sterben sie, wobey aber eben Vorsicht nöthig ist. Die Bergwerke in Oesterreich, Sachsen, Schlesien,

sien, Böhmen u. s. w. bringen den Fliegenstein zum Handel.

Man hat jetzt zur Verminderung der Fliegen weder den giftigen Fliegenschwamm, noch den weit giftigeren Fliegenstein ferner nöthig; sondern man bedient sich zu diesem Ende der Quassia, die man jetzt unter dem Namen: Fliegenholz, Fliegenthee fordern kann. Man nimmt von diesem Holze etwa für 1 Sgr., gießt ½ Maaß Wasser darauf und kocht es bis auf die Hälfte ein. Diesen Dekokt versüßt man so, daß man gewahr wird, daß Fliegen daran gehen. Sie fallen dann Haufenweise, werden zusammengekehrt und ins Wasser, oder in eine Pfütze geworfen, oder den Hühnern zu fressen gegeben, denen sie nicht schaden, wie die durch jene beyden Mittel getödteten. Man darf sie aber nicht im Zimmer liegen lassen; denn die, so nicht allzuviel davon genossen haben, sind nur betäubt, — nicht todt — und erholen sich wieder.

Flöhkraut,

Rückenkraut, Pfirsichkraut, Pfauenspiegel, Rätschel, Rötterich, Rottig, Rötschel, Fleckenruttich. Polygonum persicaria.

Allen Oekonomen zum größten Verdruß wächst diese Pflanze als Unkraut in den Gärten, auf den Aeckern, an Hecken, auf gebauten und ungebauten Plätzen, an Wassern sowohl, als an trocknen Orten, und zwar in ganz Europa. Sie blühet im Junio und Julio. Die Schaafe fressen sie nicht, auch ist sie dem andern Vieh, wegen ihrer Schärfe, nachtheilig. Man muß sie also möglichst zu tilgen suchen, was auf den Aeckern am besten durch den Kleebau geschiehet. Die Pflanze ist jährig,

tig, und vermehrt sich durch die Menge ihres Saamens außerordentlich. Mit diesem Saamen füttert man indessen in Schweden das Federvieh, so daß die Pflanze also nicht ganz ohne Nutzen ist. Auch färben die Blätter, das zuvor mit Alaunwasser gebeizte und wieder getrocknete Garn, wenn es mit den Blättern schichtweise gekocht, und dieses wieder in Flußwasser ausgewaschen worden, schön hell- oder lichtgelb. Man erhielt auch aus den Blättern eine Olivenfarbe.

Flöhsaamen,

Flöhkraut, Psyllienkraut. Plantago Psyllium.

Diese jährliche Pflanze wächst im südlichen Europa unter dem Getreide, auch in Teutschland, als in Schlesien, Oesterreich, Kärnten, bey Berlin, Barby, Jena, Regensburg, Frankfurt, ferner in der Schweiz, am meisten aber in Italien, Frankreich, und blühet selbige im Julius und August. Die Saamen dieser Pflanze gehören zu denenjenigen Saamen, welche, wenn man sie mit Wasser kocht, dann abrauchen läßt, eine dicke, klebrichte Flüssigkeit, gleich dem starken Leimwasser oder dem Eyweiße, zurücklassen, welche, nach gänzlicher Abrauchung, in einen wahren Schleim übergeht, der im Wasser, aber nicht im Weingeist, auflösbar ist. Der Schleim unsers Flöhsaamens hat den Vorzug, daß Zeuge, welche man damit mäßig stärkt, nicht so steif und brüchig werden, als diejenigen, welche mit einem Gummi allein getränkt sind. Dieß ist die Ursache, warum bey der Appretur der seidenen Zeuge dieser Flöhsaamenschleim zugesetzt wird, und seidene Strümpfe und seidene Zeuge von Wäscherinnen, welche diesen Vortheil kennen, durch Flöhsaamenwasser lieber, als durch Gummi- Tragant

gezogen werden. Schwerlich können auch die Hutmacher die Hüte wohlfeiler und besser, als mit eben diesem Schleime, steifen und glänzen; und ohne Zweifel würde er auch vorzüglich geschickt seyn, Pigmenten und Färbebrühen den nöthigen Grad der Dicke und Klebrichkeit zu geben, wie er denn auch von Seidenfärbern, und denen, welche die bunten Papiere verfertigen, wirklich gebraucht wird.

Flugsand.

Unser Teutschland enthält manche Gegend, wo auch mitten unter den fruchtbarsten Landstrichen, besonders in flachen und ebenen, durch Zurücktretung der See entstandenen Provinzen, ganze Strecken Land aus Flugsand bestehen. Man findet sie z. B. im sächsischen Churkreise, in der Niederlausitz, in der Mark Brandenburg, in Pommern, Mecklenburg, in Preußen, Lüneburg und einigen Distrikten von Westphalen, u. s. w.; am meisten aber und als eigentlicher Sitz, in denen zunächst am Meere liegenden Provinzen, deren Ufer nicht aus Felsen oder Steinlagern bestehen. Dem Landwirthe muß freylich der Besitz solcher sandigen Landstriche sehr unangenehm seyn, wenn, nach anhaltender Trocknung, die Winde oft den ganzen Boden mit sammt seinem Ertrag wegführen. Allein, obschon der Sandboden immer ein schlechter Boden bleibt, so kann ich mich doch nicht überzeugen, daß der Flugsand den üblen Ruf verdient, den er von jeher gehabt hat. Nur der gewöhnliche empirische Landwirth, der nur Roggen, Gerste, Weitzen, Hafer zu erbauen zur Absicht hat, der nur durch diese Produkte reich zu werden gedenkt, und der jeden Boden, wo diese Gewächse nicht gedeihen, für schlecht hält, nur der mag ihn verdammen. Aber er hat Unrecht. Giebt es nicht genug Gewächse,

die

die auch in sandigem Boden gedeihen? Die Oberfläche eines solchen Bodens und der Sanddünen ist gewöhnlich hart, trocken, und in der Regel unfruchtbar. Allein unter seiner Oberfläche ist er immer feucht. In der That eine wahre Wohlthat für die Eigenthümer solcher Sandflächen, indem durch die darinn enthaltene Feuchtigkeit blos allein die Urbarmachung des Flugsandes möglich wird, und die Vernunft hier anräth, Gewächse mit langen und tief eingreifenden Wurzeln anzupflanzen.

Es giebt Dörfer, deren Einwohner, wenn auch nicht reich, doch so wohlhabend sind, daß keiner von ihnen seine Kinder betteln schickt, und gleichwohl bestehen wenigstens ¾ ihrer Felder aus Flugsand. Aber in diesem Flugsande bauen sie Mays (Zea Mays), und erzeugen davon auf den Morgen in guten Jahren 12 Malter, in schlechten 6 bis 8 Malter. Wenn nun das Malter Roggen in dieser Gegend 8 Gulden gilt: so kostet das Malter Mays 9 Gulden, und es ist kein schlechtes Jahr, wenn in guten schweren Feldern daselbst, ein Morgen, im Durchschnitt, 3 Malter Roggen trägt. Man mache die Berechnung. Der Mays erfordert zwar mehr Bearbeitung, aber gewiß nicht so viel, daß sein Ertrag geringer wäre, als der des Roggens. Man muß nur nicht auf Bergen schiffen, und im Meere pflügen wollen; das heißt: man muß in jedem Boden nur solche Gewächse zeugen, die in ihm gedeihen, und der Sandboden wird uns eben so einträglich seyn, als schweres Feld.

So gedeihen in solchem Boden von Getreidearten: Mays, Hirsen. Von Futterkräutern: Spörk oder Sperrgel, Brennnesseln. Von Wurzel- und Knollengewächsen: beynahe alle, vorzüglich aber Kartoffeln, Möhren, einige wohlschmeckende Rüben, z. B. die märkischen Rüben,

die botfeldischen, und die Runkelrüben u. dergl. Außerdem noch die Seidenpflanze (Asclepias Syriaca).

Es ist allerdings nothwendig, daß aller Flugsand zuvor befestiget werde, ehe er urbar gemacht werden kann. Dann kommt es darauf an, ob die urbar gemachte Fläche zu Wiese und Weide, oder zu Wald, oder zu Getreidefeld bestimmt werden soll; jede Bestimmung erfordert natürlich andere Gewächse, die dazu schicklich sind.

Zur Befestigung des Flugsandes dienen, außer den mancherley Einfassungen durch Zäune, Strohdecken u. dgl. vorzüglich folgende Gewächse: 1.) Der weidenblättrige Seekreuzdorn, oder Pferdsdorn (Hippophaë Rhamnoides). Er treibt aus seinen weit umher auslaufenden Wurzeln außerordentlich viel Wurzelbrut, und ein einziger Strauch überzieht nach und nach ganze Gegenden. Diese tief eindringenden und sich weit ausbreitenden Wurzeln geben dem Flugsande eine große Festigkeit. Man säet seinen Saamen in ein wohlgereinigtes sandiges Erdreich, oder pflanzt die junge Wurzelbrut und die Stecklinge im Frühling in dasselbe, und wenn sie hier die gehörige Höhe und Stärke erlangt haben, verpflanzt man sie in die Sanddünen und Felder. 2.) Die kleine Sandweide (Salix arenaria). Ihr Anbau durch Saamen ist nicht so vortheilhaft, als durch die Wurzelbrut und durch Stecklinge. Sie schlägt ihre Wurzeln sehr tief, und wächst um so stärker und geschwinder, je lebendiger der Flugsand ist. 3.) Das Sandrohr (Arundo arenaria). Dieses hat eine lange, aus mehrern Gelenken oder Knoten bestehende, tiefeindringende und flach unter der Oberfläche weglaufende, oft 40 bis 60 Fuß lange Wurzel, welche sowohl senkrecht in die sandige Erde geht, als auch zunächst an der Oberfläche eine Menge Seitenfasern treibt.

Die

Die Fortpflanzung desselben geschieht theils durch den Saamen, am leichtesten und geschwindesten aber durch die Seitenschüsse. Im Flugsande ist sie allemal die erste Pflanze, welche erscheint, sie bahnt gewissermaßen den übrigen den Weg, allein sie verschwindet und geht nach und nach aus, sobald der Flugsand stehend und gedämpft worden ist. Die vielen Seitentriebe aus der Wurzel erscheinen allemal büschelweise, und diese sind es eigentlich, die den Flugsand hemmen. Denn, jemehr sich dieser anhäuft, desto stärker wächst unter demselben dieses Gras. Der stärkste Wind kann die vielen Seitenfasern an der Wurzel nicht durchdringen und den einmal angelegten Sand wegführen, wenn er auch schon angefangen hätte, die Sanddünen hier und da auszuhöhlen. 4.) Das Sandhaargras, Sandhafer (Elymus arenarius). Es wird sowohl aus Saamen, als durch Theilung seiner Wurzeln fortgepflanzt. 5.) Das Sandriedgras (Carex arenaria). Es hat lange kriechende Wurzeln, welche fast einen Fuß tief unter der Oberfläche des Sandes in gerader Linie fortlaufen, und eine Menge Seitenfasern treiben. Es wird eben so vermehrt, wie die vorhergehenden Arten.

Ist nun der Flugsand durch obgedachte Gewächse stehend gemacht worden: so dienen folgende Pflanzen, um ihn zur Wiese oder Weide zu machen: 1.) Der Ackerspergel (Spergula arvensis). Dieser wächst in dem schlechtesten Sandboden, doch ist es vortheilhaft, wenn selbiger noch nicht cultivirt ist, den Spergelsaamen mit etwas Gartenerde oder kurzem Dünger vermischt, auszusäen. 2.) Die schwedische Luzerne (Medicago falcata). Diese Pflanze ist ausdauernd, und treibt 5 bis 6 Jahr aus der Wurzel neue Stengel. 3.) Das wurzelnde Sandgras (Agrostis stolonifera). 4.) Die Quecke (Triticum repens).

repens). 5.) Das rauhe Riedgras (Carex hirta). 6.) Das gelbe Ruchgras (Anthoxanthum adoratum). 7.) Die graue Schmiele (Aira canescens); und noch einige andere Arten dieser Gattung, als: die frühe Schmiele (Aira praecox), und die nelkenartige Schmiele (Aira cariophyllea). 8.) Der Schaafschwingel (Festuca ovina), auch aus dieser Gattung: der rothe Schwingel (Festuca rubra), und der harte Schwingel (Festuca duriuscula). 9.) Die weiche Trespe (Bromus mollis), wie auch die taube Trespe (Bromus sterilis), welchen allen noch mehrere Gräser beygefügt werden könnten.

Um aber dem Grase Schatten gegen die Sonnenhitze und das Austrocknen zu geben, als auch dem stehend werdenden Flugsande desto mehr Schutz gegen die Winde zu verschaffen, ist es durchaus nöthig, theils auf den zu Grasplätzen angelegten Flugsandstrecken, Bäume, entweder alleen- oder truppweise, anzupflanzen, theils die Vorplätze damit zu besetzen; und ein Glück ist es, daß es einige sehr nutzbare Holzarten giebt, die vorzüglich im Sande wachsen, und in demselben erzogen werden müssen. Dies gilt denn doch nur auf den ebenen und flachen Flugsandstrichen, wo die Holzcultur überall anzubringen ist, allein auf den hohen kahlen Sanddünen, zunächst am Seeufer, darf man, außer der Sandweide und etwa dem Seekreuzdorn, es mit keiner Baumart versuchen wollen, denn die starken Seewinde verhindern hier alle Baumcultur.

Zu Erreichung des oben gedachten Entzwecks dienen vornehmich aus den Bauhölzern: Die glatte Ulme oder Rüster (Ulmus campestris); die Zitterpappel oder Espe (Populus tremula); die Birke (Betula alba); die weiße Eller (Betula alnus incana); der

Spitz-

Spitzahorn oder die Lenne (Acer Platanoides); die Eberesche (Sorbus aucuparia); der Kreuzdorn oder Wegedorn (Rhamnus catharticus); der Berberisstrauch (Berberis vulgaris). Aus den Nadelhölzern hingegen, dient die Kiefer (Pinus sylvestris), als dereigentliche König der Sandgegenden, die Kiefer, Fohre, in Sandgegenden uneigentlich Fichte genannt, (Pinus sylvestris) und der Wachholderstrauch (Juniperus communis). Von den halben Sträuchern und Erdhölzern dürften zur Festmachung des Flugsandes allenfalls auch noch folgende anzuwenden seyn: die Gerbermyrthe (Myrica Gale); die Hauhechel (Ononis spinosa); die Erdrose (Rosa spinosissima); der kleine teutsche Ginster (Genista Germanica); und die Ackerbrombeere (Rubus caesius).

Es gehört Geduld dazu, den Flugsand zum Ackerbau vorzubereiten, keine Arbeit ist wohl so mühsam und langweilig als diese. Denn wenn alles auch noch so glücklich von statten geht, und durch die Witterung mehrere Jahre hinter einander begünstiget wird: so vergehen doch gewiß 3 bis 4 Jahre, ehe man eine Getreideernte darauf machen kann. In ebenen und flachen Gegenden, wie z. B. die Flugsandstrecken in der Niederlausitz, in der Mark Brandenburg u. s. w. sind, kann man jeden Platz eben so gut zum Ackerbau, als zum Wiesenbau, bestimmen, wenn er nur nicht der Ueberschwemmung ausgesetzt ist. Allein gegen die Wirkungen des Windes muß man dergleichen Neuländer doch durch Baumpflanzungen und durch Hecken zu sichern suchen, und mit letztern alle urbar gemachte Felder einfriedigen.

Zur ersten Grundlage und Ueberwältigung des Flugsandes, wähle man von den oben angezeigten Gewächsen

sen

sen vorzüglich das Sandrohr, das Sandriedgras, den Ackerspergel, und die schwedische Luzerne; nicht aber die Quecke, die als ewiges Unkraut im Acker bleiben würde. Wenn diese Gewächse das erste Jahr gestanden haben, wird der damit bewachsene Acker im zweyten Frühlinge sehr flach umgeackert, und mit Buchweitzen oder Heidekorn (Polygonum Fagopyrum) besäet, unter welchen man den dritten Theil gelben Wiesenklee (Trifolium agrarium), oder auch rothen Kopfklee (Trifolium pratense) mischt. Diese Saat läßt man bis zur Blüthe des Heidekorns heranwachsen, und pflügt alsdenn alles wiederum etwas tiefer unter und besäet diesen Acker dicht mit Rüben, welche über Winter im Felde gelassen werden.

Im dritten Frühlinge bringe man, wenn es sich möglich machen läßt, eine aus verfaultem Rasen oder Schlamm und kurzem Miste bestehende Düngung darauf, pflüge diese mit sammt den noch im Boden befindlichen weißen Rüben unter, und säe alsdenn Hafer hinein. Zeigt sich der Hafer gut im Wuchse: so lasse man ihn fortwachsen und mähe denselben nach vollendeter Reife, mit Hinterlassung hoher Stoppeln, ab, und besäe das Feld gleich nach der Einernte wiederum mit weißen Rüben oder mit Möhren, und lasse diese ebenfalls den Winter hindurch im Felde.

Das folgende Frühjahr bestelle man dieses Feld erst im Anfange des Junius, und säe alsdenn Ackerspergel oder Wicken hinein, welche zur grünen Fütterung abgehauen werden können. Im Herbst wird der Acker ordentlich gedünget und mit Winterkorn bestellt. Sollte dieß aber nicht geschehen können: so besäe man das Feld noch einmal mit Pastinacken oder weißen Rüben, und lasse diese über Winter stehen. Im nächst-

folgen-

folgenden Frühjahre ist alsdann ein so vorbereitetes Feld mit in den ordentlichen Ackerumschlag zu nehmen, und wird dasselbe bey sorgfältiger Bestellung von Jahr zu Jahr einen bessern Boden erhalten, und niemals wieder zu Flugsande ausarten.

Flügelfarn,

Adlerkraut, Farnkrautweiblein, gemeiner Saumfarn, großer Waldfarn, Jesus Christwurz.

Pteris aquilina.

Im eigentlichen Sinne kann man diese Pflanze nur dann Unkraut nennen, wenn sie da wächst, wo sie nicht wachsen soll, z. B. auf lange ruhenden Brachäckern, wo sie oft kaum zu tilgen ist, aber doch durch Störung der Brache und Kleebau vermindert werden kann; außerdem hat diese Pflanze in der That keinen geringen ökonomischen Nutzen, sie verdient alle Aufmerksamkeit. Es giebt nemlich selbige ein sehr gutes Viehfutter, wenn man sie gegen Ende des Julii, wo ihre Blätter und Stengel noch zart sind, und noch nicht geblühet haben, abschneidet, im Schatten trocknet, und zum Gebrauch im Winter aufbewahrt. Dann brühet man selbige in einem Gefäß mit heißem Wasser, und thut etwas Salz hinzu, wo alsdenn das Vieh, das dieß Futter außerdem nicht liebt, es mit Begierde verzehrt. Schaafe und Ziegen sollen sich besonders wohl dabey befinden, wie es denn auch die Norweger, bey Heumangel, eben diesem Vieh, auch dem Rindvieh und den Pferden geben, und versichern, daß das Vieh davon fett werde. Wir selbst benutzten bisher diese für Unkraut geachtete Pflanze blos allein zur Streu, und streueten selbige, mit Stroh vermengt, dem Vieh unter. Das geschieht

auch

auch in Krain. Wirklich ist dieser Dünger auch vorzüglich kräftig, und besonders dem Kartoffelbau sehr zuträglich. Die Engländer machten den Versuch, und legten blos allein das Kraut dieser Pflanze in die Furchen eines Ackers, und darauf die Kartoffeln, und zwar mit dem besten Erfolg. Die Absicht der Engländer war, daß das unten liegende Farnkraut das tiefe Wurzeln der Kartoffeln verhüten solle. Aber wahrscheinlich verschafft die Reichhaltigkeit dieser Pflanze an alkalischem Salze, besonders bey trockner Witterung, mehr Düngungskraft und Feuchtigkeit, weil die auf Farnkraut gelegten Kartoffeln, auch in den trockensten Sommern gerathen, wenn dagegen andere, auf andern Dünger, zu solcher Zeit mißrathen.

Die Wurzel dieser Pflanze, wie auch das Kraut, besitzen zusammenziehende Kräfte, daher die Gerber in den nördlichen Gegenden verschiedenes Leder damit bearbeiten, insonderheit Ziegenfelle zu Corduan machen. Man hat auch diese Wurzel bey Getreidemangel zu Brod benutzt, die Einwohner der Canarischen Inseln wenigstens brauchen sie dazu; sie kosten die Wurzeln beym Ausgraben, und die bitterschmeckenden werfen sie als unbrauchbar zurück. In Wasser abgekocht, lassen sich diese Wurzeln mit gutem Vortheil den Schweinen verfüttern.

Einen vortrefflichen Nutzen gewährt uns unser Flügelfarn als Seife. Man sammelt das Kraut, trocknet es wie anderes Heu, und brennt es, bey stillem Wetter, in einem in die Erde gegrabenen Kessel zu Asche. Die gesammelte Asche mischt man mit etwas Wasser, macht davon Bälle, von der Größe, daß man sie bequem in der Hand halten kann, läßt diese auf Bretern trocknen, und braucht sie nachher beym Waschen

statt

statt Seife. Diese Kugeln sind nicht nur dauerhaft, sondern das leinene Zeug wird auch davon sehr weiß, und erhält keinen so unangenehmen Geruch, als von anderer Seife, wenn diese nicht wohl ausgespült ist.

Nach Hofrath Beckmanns Angabe enthält unser Flügelfarn den neunten Theil seines Gewichts an Laugensalz; nach Schäffers Chem. Vorles. S. 66, mehr als alle Holzarten, und nach Gmelin, den dritten Theil. Es ist demnach selbiger zum Pottaschenbrennen vorzüglich zu empfehlen. Das aus der Asche gelaugete Salz ist kein reines alkalisches, es gränzt am nächsten an das Amoniaksalz, und enthält dabey ölichte Theile; eben deswegen schickt es sich gut zur Seife. Aus dem nemlichen Grunde dient auch die Asche gut zum Bleichen; Leinwand und Garn wird damit leicht und bald, und ohne Schaden, gebleicht. Es schadet nichts, wenn man dieser Asche aus Versehen einen etwas zu starken Zusatz von Kalk oder Potasche gegeben hat, was bey anderer Asche höchst nachtheilig seyn würde. Aber man muß hierzu das Kraut blos im Jun. und Jul. sammeln und trocknen. Das im May und August gesammelte Kraut, giebt zwar auch Asche, doch nicht so viel, und es enthält selbige nicht so viel Salz, als die Asche, die aus dem im stärksten Safte befindlichen Kraute gewonnen wurde. Das Verbrennen des Krautes kann im Backofen, oder, wie obengedacht, in Kesseln, oder auch in Gruben in hartem Erdreiche geschehen. Mit dieser Asche können die feinsten Batiste gebleicht werden, es ist selbige daher in den Bleichereyen der Manufakturisten sehr angenehm; daher man darauf Bedacht nehmen sollte, den Flügelfarn aller Orten zu sammeln, ja sogar ihn noch mehr anzubauen. Besonders gern nimmt man bey den Bleichereyen die obengedachten mit Wasser ge-

ballten Kugeln der Flügelfarnasche, die an der Luft getrocknet, und dann im Kalzinirofen, oder im Backofen, so lange kalzinirt sind, bis die Kugeln eine röthliche und grünliche Farbe nach der Abkühlung bekommen.

Aus dem Salze dieser Asche läßt sich mit Kies ein vorzüglich gutes und biegsames Glas machen, das in Frankreich nicht unbekannt ist, so, daß auch die französischen Dichter unter dem Namen Fougere, mit welchem man in Frankreich die ganze Flügelfarnpflanze benennt, die Trinkgläser versteht, zu welchen diese Asche gebraucht worden.

Die Wurzel ist übrigens, in Rücksicht ihrer eigentlichen Beschaffenheit schleimig, einigermaßen bitter, und von unangenehmen Geschmack; wie denn alle Farnkräuter neben dem Schleimigen, auch etwas Salziges besitzen.

Flußmoos, großes, großes Hüllmoos, Fieberflußmoos. Fontinalis antipyretica.

Die gewöhnlichen Standörter dieses Mooses sind Teiche, Flüsse, Quellen, durch ganz Europa. Wenn selbiges mit in die Mauern, besonders in die Kaminmauern, eingemauert wird: so widersteht es dem um sich greifenden Feuer. Wegen jener Eigenschaft, das Flugfeuer abzuhalten, würde dieses Moos auch ohne Zweifel den Strohdächern zum Schutze dienen können, wenn man selbige zwey Finger dick damit überziehen wollte.

Forelle, gemeine,

Salmo Fario.

Dieser Liebling unserer Fischesser lebt, wie bekannt, in gebürgigen, sandigen Flüssen. Es giebt mancherley, an Gestalt, Farbe, Größe und Geschmack abweichende Arten, als: die See- oder Teichforellen, die einen spindelförmigen, oben mit schwarzen Punkten besetzten Körper haben, und zuweilen bis 50 Pfund schwer gefangen werden; die Bach- oder Waldforellen, welche schwärzlich sind, daher auch Schwarzforellen genannt werden; die Goldforellen, deren Grundfarbe auf dem Rücken graublau ist, und von den Seiten bis zum Bauche in ein helles Gelb übergeht, im Kochen aber roth werden und sehr schmackhaft sind; aber alle diese sind nur Abarten der gemeinen Forelle. In Thüringen fängt man eine Art von dunkler Farbe und braunrothen Flecken, und nennt sie Lachsforelle. Aber das ist falsch, es gehört selbige ebenfalls zu jener gemeinen Forelle, denn die Lachsforelle ist ein ganz anderer Fisch, zwar wie die Forelle gefleckt, aber von Gestalt und Größe wie der Lachs.

Die Forellen lieben ein reines und kaltes Quellwasser, das einen schnellen Fluß über einen sandigen und steinigten Grund hat. Man fängt sie in der Neumark, im Crossenschen, am Riesengebürge, am Harze, und daselbst hauptsächlich in der Bode, und in vielen Gegenden Teutschlands, die Goldforellen aber meistens in den meißnischen Bächen. Die Forellen aus den Teichen und Seen schmecken nicht völlig so gut, als die Bachforellen, auch ist das Fleisch von diesen so gesund, daß es den Kranken zu allen Zeiten zu genießen erlaubt wird.

Wo es an Forellen fehlt, kann man eigene Forellenteiche anlegen, nur muß man Gelegenheit haben, ein helles und kühles fließendes Wasser durch den Teich führen zu können, auch selbigen rund herum durch Bäume zu beschatten suchen. Man kann sogar in jedem Teiche Forellenbrut erzeugen, wenn man zur Leichzeit einige Hutköpfe voll Forellenleich aus dem Forellenwasser in den Teich setzt, ohne nöthig zu haben, einen besondern Forellenteich einzurichten. Wie aber die Vermehrung der Forellenbrut künstlich geschehen könne, findet man im Artikel: Fischerey, beschrieben. Bey Anlegung eines Forellenteichs, darf man nur keinen Schlammgrund erwählen, sondern Anhöhen, wo ein Sand- und Kieselsteingrund, und ein helles Wasser ist.

In Behältern und Fischkästen muß man ihnen ein frisches und springendes Quellwasser geben, denn ohne klares Wasser dauern die Forellen nicht lange, besonders muß man sie von Hechten absondern, deren Nachbarschaft ihnen gefährlich ist. Man kann sie mit Lebern füttern, damit aber die wild gefangnen Forellen desto leichter daran gehen, muß man sie unter zahme und der Behälter schon gewohnte Forellen setzen. Gewöhnlich füttert man die Forelle mit andern schlechten, kleinen Fischen, als Gründlingen, Elritzen, Häselingen u. dergl., denn sie ist ein Raubfisch, und greift, in Ermanglung andern Gewürmes, wohl gar ihres Gleichen an. Eine gute Forellenspeise ist auch folgende: Man kocht ein Maaß geschrotene Gerste mit Wasser so lange, bis sie fast zu einem Teig oder Muus wird. Das Wasser seihet man von der Gerste ab. Wenn diese kalt geworden, gießt man ein halbes Maaß Rindsblut darauf, und siedet beydes etwas wenig. Nun gießt man die Masse auf eine mit Leisten versehene Tafel, daß gleichsam ein

Ku-

Kuchen daraus wird. Diesen schneidet man nach Gefallen in große oder kleine Stücke, und giebt sie den Forellen im Behältnisse; sie fressen dieß Futter sehr gern, und werden dabey fett. Gewiß ist, daß, wenn man die Forellen beständig mit Ochsen- und Rinderblut füttert, so bekommen sie ein ganz besonderes rothes Fleisch. — In den Behälter muß man aber auch hohle Ziegeln legen, damit sie sich, ihrer Eigenschaft gemäß, darunter verbergen können.

Die Forellen werden meistens frisch verspeist. Da sie sich nicht anders, als in beständig frischem Wasser halten: so lassen sie sich auch lebendig an entfernte Orte nicht versenden, es kann dieß nur abgeschlachtet, oder abgekocht geschehen. Mithin kann auch kein Handel mit Forellen statt finden, als bloß in benachbarte Städte und Oerter. Wie selbige in unsern Küchen abgesotten und trocken mit Essig, Wein, Citronen oder Butter, auf den Tisch gegeben; wie sie mit Kälberfüßen und Hausenblase als eine Gallerte, mit Essig, Citronensaft und Zucker aufgekocht, und mit Hinzuthuung etwas Eyweißschaumes, zugerichtet; wie sie, wie andere Fische, mit einer Butter-, Sardellen-, Austern- oder Muschelsauce bereitet; und endlich, wie sie mit Speck und Citronen gespickt, gebraten, marinirt werden; wie man eine Forellenpastete verfertiget: das alles lehren die Kochbücher.

Forellenbirn.

Diese so schätzbare Tafelbirn findet man im Teutschen Obstgärtner, XX. B. S. 167 beschrieben und abgebildet. Ihr Fleisch ist schön weiß, etwas ins Gelbliche fallend, sehr fein und überaus saftvoll, butter-

haft schmeckend, und von einem überaus süßen, gewürzhaften, etwas melonenartigen Geschmack. Die Frucht zeitiget im November, hält sich aber, wenn sie gut abgethan und wohl aufbewahrt wird, bis im December. Gewöhnlich werden die Früchte 8 Tage nach Michael abgenommen, sie können aber, wenn sie gegen den Sturm Schutz haben, auch länger am Baume bleiben, und werden desto vollkommener. Sie zeitigen nicht alle zugleich, man muß sie nach und nach abnehmen. Auch halten sich diejenigen, die innerhalb des Baumes, ohne Sonne zu haben, gewachsen, und nicht zu ihrer völligen Reife gekommen sind, aber dagegen einen widerlichen Geschmack bekommen, bis in den März. Diese Birn gehört ohnstreitig zum ersten Range der Herbsttafelbirnen. Viele Obstliebhaber ziehen sie der weißen und grauen Butterbirn vor, welches sie auch allerdings verdient, zumal, da sie sich weit länger, als jene, hält. Dazu ist auch der Baum überaus fruchtbar, schlägt nie fehl, und bekommt so gut auf Quitten als Birnwildlingen. Man vergißt gern die Pfirsche bey dieser vortrefflichen Birn.

Forstwirthschaft.

Es ist in der That kein geringer Vorzug eines großen Landgutes, wenn es zugleich auch weitläuftige Gehölze und Waldungen besitzt. Sind diese beträchtlich, so, daß sie der Aufsicht eines gelernten Försters anvertraut werden müssen: so wird es wenige geben, in denen sich nicht Produkte aus allen drey Reichen der Natur finden sollten, die zur Befriedigung der menschlichen Bedürfnisse dienen, und uns dadurch nutzbar werden. Das vegetabilische Reich gewinnt das

Holz,

Holz, als das vornehmste Forstprodukt, und hiervon hangen noch andere Nutzungsarten ab, die zu erlangen sind, als: die Zugutemachung des Theeres, Peches, Rußes, der Pottasche, Lohe, Mast, der überflüßigen Waldweide und Grasung, und des vorläufigen Ackerbaues auf öden Forstgrundstücken. Aber immer muß bey diesen Nebenbenutzungen der fortdauernde Holzbestand das Hauptaugenmerk der Forstwirthschaft bleiben. Das Mineralreich bietet sehr beträchtliche Nebennutzungen in den Forsten dar. Die Auffindung und Bearbeitung guter Steinbrüche, Lehm- und Thongruben; der Eisenlager und Torfbrüche, ist sehr vortheilhaft. Alles dieses verdient die sorgfältigste Aufmerksamkeit und genaue Kenntniß derjenigen, die bey ihren täglichen Berufsgeschäften im Innern der Wälder, und selbst bey der Forstkultur und Prüfung der Erdarten, die beste Gelegenheit zu dergleichen Entdeckungen haben. Das Thierreich endlich gewinnt das mancherley Wildpret, gewähret die Waldfischerey und eine nützliche Waldbienenzucht. Es sey mir erlaubt, über alle diese Benutzungen etwas ausführlicher zu seyn.

Die Benutzung des Holzes überhaupt ist von so großer Verschiedenheit, und die Anwendung desselben so mannichfaltig, daß nicht nur eine genaue Bekanntschaft mit den Hölzern selbst, sondern auch mit ihren Verhältnissen, ihrer Seltenheit, ihrer vorzüglichen Güte, ihrer möglichen Verfeinerung und Zugutmachung, nothwendig erforderlich ist. Aber hierzu gehört nicht nur eine theoretische Kenntniß der Hauptgrundsätze über die verschiedene Anwendung der Hölzer, sondern auch praktisch-technisch-ökonomische Holzkenntniß, wenn alle die verschiedenen Holzprodukte im möglichst höchsten Werth gebracht werden sollen.

In Absicht des Gebrauchs bestehet alles Holz, von welcher Gattung, Alter und Güte es auch immer seyn mag, in Nutzholz und in Feuerholz. Das erstere dienet zum Bau und zu mancherley Handthierungen; das andere, als eine brennbare Substanz, zu so mancherley Feuerungsarten, wobey es völlig zerlegt und in den Urstoff zurückgebracht wird. Indessen bestehet der vornehmste, und wahrer ökonomischer Bestimmung entsprechende Gebrauch des Holzes, in der Kenntniß und möglichster Auswahl des Nutz- und Bauholzes; denn dieses kann nicht, wie das Feuerholz, durch Steinkohlen, Torf, Stroh und andere Naturprodukte ersetzt werden, ist also unentbehrlich.

Das sämmtliche Nutzholz kann man gar füglich in sechs Hauptsorten abtheilen, als 1.) in spaltiges, 2.) in Schnitt-, 3.) in Werk- und ganzes Bau-, 4.) in Stangen-, 5.) in Gestell- und Geschirr-, 6.) in Schnitz- und kleines Nutzholz. Die Bestimmung einer jeden Sorte erfordert eine gewisse Kenntniß.

Unter spaltigem oder reißigem Nutzholze, versteht man einen gesunden Stamm, der sich der Länge nach leicht und gerade auseinander treiben, und in verschiedene willkührliche Theile zerteilen läßt. Der Stamm darf also nicht gedrehet, maserig, ästig, nicht voller Rindenbeulen und auch nicht ausgetrocknet seyn. Zu dem verschiedenen Gebrauch indessen werden vielfache Gattungen von Spaltnutzholz gesucht, die in zwey Hauptklassen, nemlich in Klotzholz und in Stangenholz zu bringen sind. Jenes, das Klotzholz, setzt starke einständige Bäume voraus, aus welchen entweder lange, oder kurze Sorten Spaltholz erlanget werden können. Das Stangenspaltholz wird in den Laubhölzern aus Schlagholz, in den Nadelhölzern aber aus jungen unterdrückten, oder in

dem

dem Jahresschlage einzeln vorkommenden jungen Bäumen genommen. Je länger nun die Klotzspalt-Holzgattungen sind, welche aus Bäumen gespalten werden sollen, je reiner und gerader müssen die Stämme seyn. Die mehreste Spaltarbeit wird aus Eichen, Büchen und Nadelhölzern verfertiget. Aus langem Klotzholze von den beyden erstern, werden Ruder, Achsen und Piepenstäbe; aus den kürzern aber allerley andere Stabhölzer, als: Orthoft-, Tonnen-, Böttcher- und Bodenstäbe; desgleichen für die Wagner oder Stellmacher: Eggebalken, Wagenleiterschewen, Pflugzüge, Pflug- und Wageneinhängsel, allerley Ortscheite, Pflugsarme, Eggenscheiben, Pflugbüchsen, Kutschradfelgen, Pflugstreichbreter, Bauer-, Sackführer- und Artilleriefelgen — besonders aus Büchenholz gespalten; ferner zu Rand-, Schachtelspohn- und Drechslerholz. Zu aller solcher Arbeit kann das Holz in jeder Jahreszeit mit gleichem Erfolge gefällt werden, weil von den alten Bäumen kein Ausschlag zu erwarten steht, der Güte des Holzes aber in keinem Falle etwas abgeht, wenn es gleich nach dem Fällen geschält, zerspalten und getrocknet wird. Aus den Nadelhölzern werden Böttcherkloben und Stabhölzer zu Salztonnen und Packfässern verfertigt. Die hierzu bestimmten Bäume müssen außer der Saftzeit gefällt werden, weil das Sommerholz gleich anläuft und blau wird. — Das Stangenspaltholz wird von Eichen und andern festen Laubholzarten im Schlagholze, zu Bottich-, Kufen-, Faß- und Tannenreifen, Dach- und Zaunlatten; so wie zu letzterm Behufe die Nadelholzarten besonders angewendet. Beyderley sind außer der Saftzeit zu hauen.

Unter der zweyten Hauptsorte, dem Schnittnutzholze, sind alle diejenigen Holzwaaren zu rechnen, welche auf den Schneidemühlen oder durch Handsägen zum

verschiedentlichen Bau, zur Tischer-, Wagner- und anderer Arbeit vorbereitet, und der Länge nach in bestimmte Theile getrennt werden. Alle Gattungen sind unter zwey Hauptklassen zu bringen, nemlich unter gerades und krummes Schnittnutzholz. Jenes wird sowohl aus Bauhölzern, als auch aus allerley Sägeblöcken, in die Hälfte, in Bohlen und Breter getheilt, als zu Kreuzholz und zu Latten geschnitten. Das Krummholz, worunter die Schiffbaustücke aus Eichen, auch allerley Stellmacherbäume gehören, kann auf den Mühlen nur nach der hohen Kante halbirt, oder zu Bohlen und Bretern geschnitten, mit der Handsäge hingegen auch in Kreuzholz getrennt werden. Wenn das zum Schneiden bestimmte Holz gleich nach dem Fällen von der Rinde befreyet wird, ist es gleichviel, zu welcher Jahreszeit es gehauen wird; besonders, wenn es gleich frisch aufgeschnitten werden kann. Wenn aber dieses nicht statt findet: so muß die Fällung außer der Saftzeit geschehen. An sich, bis auf die Eigenschaft des Geradespaltens, muß es alle übrige vorzügliche Güte eines recht gesunden, fehlerfreyen Kernnutzholzes haben; weil beym Zerlegen alle Mängel sichtbar werden. Zu dergleichen werden alle diejenigen Holzarten gebraucht, deren Stämme eine zum Zertrennen hinlängliche Stärke erhalten. Ihre Anwendung ist aber sehr verschieden; Eichen, Eschen, Rüstern und Büchen, geben mit den übrigen Holzarten, welche unter die Bauhölzer gehören, allerley halbirtes und Kreuzholz zum Verbauen. Zum Schiffbau wird vorzüglich das eichene und kieferne Holz gesucht. Die Latten werden aus Nadelhölzern geschnitten; und endlich alle Baumholzarten kann man zu Bohlen und Bretern anwenden.

Unter die dritte Hauptsorte, das Werk- und ganze Bauholz, sind überhaupt diejenigen Stämme zu

rechnen, welche weder durchs Spalten, noch Trennen, der Länge nach zertheilt, sondern entweder eckigt oder rund genutzt werden. Auf beyderley Art besteht ihr Abgang in bloßen Spänen, wenn sie durch Hinwegnehmung des Ueberflüßigen, die schickliche Gestalt und Oberfläche durch Axt und Beil erhalten. Die Bäume hierzu sind entweder gerade, oder krumme, und die Stücke von selbigen, nach dem verschiedenen Gebrauche, lang oder kurz. Die Länge schreibt die Güte des Holzes vor, in welcher sie zur Dauer, zum Tragen und zu allerley Widerstand geschickt seyn müssen; doch ist überhaupt an diesen Hölzern weniger innere Schönheit der Textur, als bey den vorhergehenden Sorten, erforderlich. Es ist wichtig, die hierzu bestimmten Stämme bald möglichst von der Rinde zu entblößen und zu beschlagen; alsdann ist es bey den starken Laubhölzern (von welchen ohnehin kein guter Wiederausschlag erwartet werden kann) in Absicht der Fällung gleichgültig, zu welcher Zeit solche geschieht; denn die Einwendungen dagegen beruhen auf bloßen Vorurtheilen, ohne, nach physikalischen Gründen, Stich zu halten. Geringere Sorten Laubhölzer aber sind allerdings in den auf Schlagholz eingerichteten Revieren, zu Gewinnung des Stammausschlages, außer der Saftzeit zu fällen; wie solches auch bey den Nadelhölzern, der Dauer wegen, geschehen muß, wobey jedoch die Fichte eine Ausnahme gestattet, wenn sie gleich nach dem Fällen, zur Benutzung der Lohe, geschält werden kann. Die Anwendung des Werk- oder Bauholzes ist verschieden: das erstere wird zu mancherley Mühl- und Hammerwerken, zu Schiffsbalken, Buchten, Kielen, Knieen, zu Preßstöcken, Maschienenhölzern, Hammerhelmen, Schmelzwagen, Schlagereiteln in die Hammergerüste, zu Fröschen auf die Arme in die Ham-

mer-

merwellen, auf Docken und Nonnen in die Stampfwerke, gebraucht. Das Bauholz aber, nach seiner verschiedenen Bestimmung, wird z. B. in den preußischen Staaten, zu starken, Mittel- und kleinen Bauholz, zu Bohlstämmen, Lattstämmen, zu Sägeblöcken und zu Rindschälig- oder Schwammbäumen zubereitet. Die kleinern Sorten Werkholz brauchen die Rademacher zu Naben, und diese sind in demjenigen harten Holze allemal befindlich, welches zur Feuerung in Klaftern gehauen werden muß.

Das ganze Stangenholz, welches die vierte Hauptsorte des Nutzholzes ist, es bestehe aus Laub- oder Nadelholz, dienet auch ungespalten zu mancherley Nutzholz. Das Laubstangenholz wird in den Schlaghölzern, zu Gewinnung des Winterausschlages, außer der Saftzeit; das Nadelstangenholz aber von unterdrückten Stangen abgegeben, ohne den Forsten dadurch zu schaden. Es würde aber höchst nachtheilig und folglich unrecht seyn, einständige Laubholzstangen vor der Zeit, und Nadelholzstangen in ihrem besten Wachsthum, außer dem Jahresschlage, worinn sie ohnehin nicht einzeln übergehalten werden können, zu hauen. Von den harten Hölzern werden Wagendeichseln, Wagen- und Karrenleiterbäume, gerade Schlittenstangen, Hebel-, Spannreitel, und in den Gebürgen Klapperstöcke zum Fuhrwesen; — von den weichen Sorten und Nadelhölzern aber Hausleiterbäume, einfache Rückstämme, Gerüststangen, Baumpfähle, Hopfen- und Bohnenstangen gemacht.

Das Gestell- und Geschirrholz, als die fünfte Hauptsorte des Nutzholzes, das man auch schlechthin Schirrholz nennt, begreift diejenigen Stücke, welche, außer den vorher abgehandelten Gattungen des Nutzholzes, wegen ihres besondern Wuchses, dasjenige Acker-

wirth-

wirthschafts- und andere Geräthsholz einfach geben, wozu sonst, wenn solcher Wuchs nicht vorhanden ist, zusammengesetzte, viel stärkere Stücke, von weniger Dauer und Widerstand, ausgearbeitet werden müssen. Diese kleinen Gattungen von Nutzholz können mit vielem Vortheil durch einen Sachverständigen ausgeschossen und zu Gute gemacht werden. Sie kommen in jedem Laubholzgehaue vor, und finden immer Absatz. Die vorzüglichen Eigenschaften solcher Stücke bestehen in festem Holze, und, wie oben gesagt, in besonderm Wuchse. Dahin gehören die Pflugsterze, Wagenbrücken, Rungenschemel, Linzspieße, Vorder- und Hintersattelbäume, Kahnkniee, Geschirrhaken und Jochhölzer.

Zum Schnitz- und kleinen Nutzholze, als der sechsten Hauptsorte endlich, gehören die Holzschuhe, Mulden, Kellen, Maaße; desgleichen das Reißig zu Flechtzäunen, Faschinen und Würsten, auch Dachstöcken und kleinen Faßbändern, Spitzruthen und Besenreißig; was alles außer der Saftzeit in den Schlägen gehauen oder abgeschnitten werden muß.

Dieß wird genug seyn, uns zu belehren, wie viel Sachkenntniß dazu gehört, alles Holz, als Nutzholz, zu so mancherley Entzwecken gehörig, zu bestimmen. Mindern innern Werth hat es als Feuerholz, es stehet in Absicht der Menge allen Nutzhölzern weit nach, weil es keiner solchen Auswahl bedarf. Aber auch hier muß der Forstwirthschafter Kenntnisse haben, wenn er nicht durch verkehrte und zweckwidrige Unternehmungen sich zum Schaden handeln will.

Man kann überhaupt alles Brennholz in fünf Sorten eintheilen: 1.) in Scheit-, Kloben- oder Klafterholz; 2.) in Knüppel; 3.) in Stubben-, Stucken- oder Stockholz;

holz; 4.) in Wellen-, Wasen- oder Reißigbündel; 5.) in allerley Spahn-, Lager-, Raff- und Leseholz.

Die Consumtion des Brennholzes in Scheiten, besonders da, wo man nicht allgemein beflissen und geneigt ist, dem Holze andere Brennmittel und Surrogate unter zu schieben, macht in den meisten Forsten bey weitem den ansehnlichsten Theil dieser Holzabgabe nothwendig. Das ist der Grund, daß in so manchen Revieren, viele zu Nutz- und Bauholz taugliche Bäume zu Klafterholz geschlagen, und weit unter ihrem wahren Werthe abgeliefert werden. Die Größe der verschiedenen Brennholzhaufen, die nicht in allen Ländern gleichen Inhalt haben, die wir aber nothwendig kennen müssen, habe ich im 1sten Bande, unter dem Artikel: Brennholz, angezeigt; hier ist genug, wenn wir wissen, daß man unter Scheit einen mit der Säge geschnittenen Klotz versteht, der wenigstens so stark ist, daß er ein- oder zweymal gespalten werden kann. Der Gebrauch des Scheit-Brennholzes in der Haushaltung und bey den mancherley Gewerben ist sehr stark; noch größer wird er durchs Verkohlen zu den Gewerken und Fabriken. Das Kohlenbrennen ist selten ein Geschäft des Forstwirthschafters; gewöhnlich überläßt man es denen, die es kunstmäßig betreiben, und begnügt sich, das dazu bestimmte Holz ihnen in richtigen Klaftern zuzuzählen. In diesem Falle bedarf der Forstmann die Kenntniß vom Kohlenwesen eben nicht; es sey denn, daß die Forstbeamten mit Schmelzhütten und ähnlichen Kohlen verbrauchenden Anstalten in Verbindung stehen. In diesem Falle fordert der Hüttenmann eine gewisse Quantität Kohlen, an welcher ihm in seinem Etatsjahre nichts fehlen darf. Der Forstmann muß so viel Holz schlagen lassen, daß diese Quantität Kohlen herauskömmt. Er

darf

darf jedoch nicht viel mehrere Kohlen liefern, weil diese nicht gut zu verkaufen — und mißlich aufzuheben sind.

Das Knüppelholz, als die zweyte Sorte Brennholz, besteht aus solchem Holze, das zum Spalten oder Viertheilen zu schwach ist, um auf der Borkseite noch 6 Zoll Breite zu haben. Man erhält solches von den Abgängen des Scheitholzes, und von den Zöpfen der Schlaghölzer. Da es viel jünger, weniger fest ist, folglich aus weniger kernichtem Holze besteht: so ist auch natürlich sein innerer Werth geringer, als der des Scheitholzes. Uebrigens dient es, nur nicht so rathsam, zum nemlichen Gebrauch in der Feuerung. Wenn zum Zurichten dieses Scheit- und Knüppelholzes, von der Fällung der Bäume an, die Axt so wenig als möglich, sondern vielmehr die Säge gebraucht wird: so wird dadurch ungemein viel Holz erspart, denn man kann annehmen, daß die sechste Klafter verschwendet ist, wenn sie mit der Axt, und nicht mit der Säge zu den Brennholzhaufen zugerichtet worden, weil zu viel Holz in die Spähne gehauen wird.

Die Stubben, Stucken oder Stöcke, als die dritte Sorte Brennholz, sind nach Fällung der Nutz-, Bau- und Brennholzbäume, von welchen kein Wiederausschlag erwartet wird, der zurückbleibende und zu benutzende Theil vom Stamme, mit allen Wurzeln. Diesen Theil, der zur Feuerung so gut zu gebrauchen ist, in der Erde verfaulen zu lassen, ist einer guten Forstwirthschaft schnurstracks entgegen. Es kommt auf den Bau der Wurzeln, und nach Beschaffenheit der Holzart an, in wiefern das Stubbenholz leichter und wohlfeiler, oder mühsamer und kostbarer gewonnen werden kann. Es gehört auch dazu die Kenntniß, die mit den größesten Wurzeln aus der Erde erlangten Stubben am leichtesten und bequemsten zu zertheilen. Die eichenen Stubben müssen wes-

nig-

nigstens 10 Jahre stehen, damit der Splint abstocke, und sie alsdann desto bequemer aus der Erde gearbeitet werden können. Nichts ist mühsamer, als das Ausbringen und Zertheilen der Kiefernstubben, wovon die Kosten in der That mehr, als den Werth des zu erlangenden Holzes betragen. Die Anwendung der Mittel bey den leicht auszurodenden Fichtenstubben findet hier nicht statt. Die leichteste Methode indessen, alles Stubbenholz aus der Erde zu bringen, ist die, wenn die Bäume vor dem Fällen losgegraben, entwurzelt, und mit sammt den Stubben umgeworfen werden. Ich habe dieser Methode bereits im 1sten Bande, unter dem Artikel: Brennholz, gedacht. Man trennt alsdenn die Stubben vom Stamme, vermittelst der Säge, und das Zerstückeln der erstern, bewirkt man am leichtesten und am wohlfeilsten durch die Gewalt des Schiespulvers. Die zerstückelten Stubben werden nun, wie gewöhnlich, aufgeklaftert, und dem Verkaufspreise die Kosten der Ausrodung und des Zerstückelns hinzugefügt. Die Vorzüge dieser Stubben bey der Feuerung und zum Verkohlen, im Verhältniß ihrer spezifischen Güte gegen ander Brennholz, sind bekannt.

Das Wellen-, Wasen- oder Reißigholz, als die vierte Sorte des Brennholzes, besteht aus Aesten, Zweigen und geringem Stammholze, welches entweder zu solchem Behuf in den Schlaghölzern abgetrieben wird, oder als Abgang vom Scheit- und Knüppelholze übrig bleibt. Nach landüblicher Form wird solches gehauen, aufgebunden, und in Mandeln und Schocke gesetzt. In manchen Gegenden, wo ander Holz schon selten geworden, ist es, außer Stroh, Torf und Steinkohlen, fast das einzige Feuerungsmittel. Ein Forstwirthschafter kann nicht genug Fleiß anwenden, das Reißigholz zu Gute zu machen,

machen, denn bey anderm Holzüberflusse ist man gemeiniglich verwöhnt worden, man verschmähet jenes, da es doch so nutzbar ist.

Das geringste Brennholz endlich, wegen der mindern Güte und Dauer im Feuer, ist das Lager-, Span-, Raff- und Leseholz, als die fünfte Sorte des Brennholzes. In manchen Ländern überläßt man dieß Holz umsonst den Armen, oder auch gegen eine gewisse Heidemiethe an Geld oder Holzhafer, und wird es an bestimmten Holztagen abgeholt. Das Lagerholz besteht aus umgefallnen, verfaulten Bäumen oder Abgängen, die nicht zu Lagerholz geworden wären, wenn, bey einer bessern Forstwirthschaft auf Zugutmachung desselben bey Zeiten gesehen und gehalten worden wäre. Es dienet zum Beweis schlechter Wirthschaft in ältern Zeiten, wie es denn in den neuern nur in solchen Forsten noch vorkommt, wo wegen Entlegenheit von schiffbaren Strömen der Holzabsatz fehlt, das Holz überhaupt aber nur für die Bedürfnisse eingeschränkter Gegenden dient. — Das Spanholz besteht aus Abgängen der Stabschläger, Balken- und anderer Holzhauer. Soll dieses Holz die größtmöglichsten Dienste leisten, so muß es so schnell als möglich aus dem Forst geschafft und ins Trockne gebracht werden. Außerdem verliert es bald seine Kräfte und sein Brennbares, es wird immer schlechter. — Das Raff- und Leseholz begreift die von der Natur abgegebenen, unterdrückten, dürre gewordenen Stangen, welche ohne Axt oder Beil gesammlet, aufgeladen und zu gute gemacht werden müssen. Nicht weniger, die in den Schlägen liegen bleibenden Zacken und Zweige. In der weitesten Ausdehnung, wird das Stubbenholz, Lagerholz und Spanholz, wiewohl unrechtmäßig, dazu gerechnet. Gemeiniglich dient es insgesammt zum Ge-

brauch der Armuth, oder der eingemietheten Unterthanen. Man muß dafür sorgen, daß in den Forsten dergleichen Holz an den gesetzten Holztagen vorhanden sey, damit dem Holzmangel vorgebeuget, und kein gesundes Holz angegriffen werde.

Wir kennen nun den Hauptnutzen unserer Waldungen, den uns das Nutz- und Brennholz gewähren. Aber es würde wider die Regeln einer guten Forstwirthschaft laufen, wenn wir uns nicht bemühen wollten, den möglichst größesten Nutzen aus den Wäldern zu ziehen. Hierher gehört die Zugutemachung so mancher Baumprodukte, die nicht allein in Absicht eines mit Nachhalt herauszubringenden Ertrags für die Kasse, als auch zu den unentbehrlichen Bedürfnissen des Landes von äußerster Wichtigkeit seyn kann. Die mancherley Holzarten, ihre Lage und Beschaffenheit, bieten uns auf eine oder die andere Art Nutzungen dar. Versäumen wir diese, achten wir sie nicht, so kommen sie dem innern Zustande der Forste nicht um ein Haar zu Gute, und doch sind es keine scheinbare, sondern wirkliche Vortheile. Aber man kann auch sehr leicht vom Schein des Gewinnes betrogen werden, und den Forsten einen wesentlichen Schaden zufügen, wenn man ohne genugsame Kenntniß dergleichen Einrichtungen zu machen unternimmt. Man wird uns aus diesem Grunde leicht bewilligen, daß Einrichtungen und Bestimmungen solcher Nutzungsarten, als Gegenstände der höhern Forstwissenschaft betrachtet werden müssen. So bieten die Kiefernwälder ihre Stubben zu dem unentbehrlichen Theer, Pech, Kienruß und Kienöl dar, welche Produkte auf die vortheilhafteste Weise zu gewinnen sind, ohne den Forsten einen unsichtbaren Schaden gegen einen sichtbaren Gewinn zuzufügen. Eben so liefern die

Fich-

Fichtenwälder Harz, Pech, Ruß und Gärberlohe. Die Tannen- und Lerchenwälder aber, den Terpentin. — In allen Gegenden, in und um die Laubholzforsten, findet die Zugutmachung der unumgänglich nöthigen Pottasche mit Vortheil statt, ohne deswegen das Holz bloß um der Asche wegen verbrennen zu dürfen. — Die Eichenwälder und Birkenreviere geben, bey dem zu Nutz- und Feuerholz erforderlichen Ertrage, zugleich die unentbehrliche Lohe für die Gärber; die Ellernbrüche die Rinde zum Färben. Ferner ist in den Eichen- und Büchenwäldern eine sehr ansehnliche steigende und fallende Einnahme aus der Mast zu erlangen. Alles das sind Gegenstände, die einem Forstbewirthschafter nicht fremd seyn dürfen.

Es muß derselbe daher eine vollkommene Kenntniß besitzen: von der forstmäßigen Verwaltung der Theeröfen in Kiefernwäldern, auf welchen Oefen Theer, weiter Kienöl, Pech und Kienruß bereitet, und das Uebrbleibende zu Schmiedekohlen gebrannt wird. Da diese Geschäfte gemeiniglich durch Pächter betrieben werden, so braucht er weniger das Technische dieser Geschäfte, die Produkte der Oefen zu bereiten, zu verstehen, als vielmehr den ökonomischen Theil, oder die gehörige Einrichtung des Pachtkontrakts mit dem Pächter. Es muß derselbe ferner die forstmäßige Benutzung des Harzscharrens zur Verfertigung des Peches und Rußes in Fichtenwäldern, verstehen, wozu besondere Vorsicht erforderlich ist; daß das Harzscharren in gehöriger Einschränkung geschehe, daß man nemlich nur ausgewachsenes und haubares Fichtenholz dazu erwähle; daß ein Baum zum ersten Male im Frühlinge geharzt werde; daß ein Waldstrich im ausgewachsenen Holze, ein Jahr um das andere gerissen werde; daß keine jungen Hölzer, son-

dern nur solche, welche nach 6, 8 bis 10 Jahren ohnehin zu Brenn- und Kohlholz abzutreiben sind, angerissen werden, u. s. w., und eben dieses findet auch in den Tannen- und Lerchenwäldern in Absicht des Terpentins statt.

In Betreff der ökonomischen Zugutmachung der Pottasche, wird wohl kein Forstbewirthschafter so unwirthschaftlich handeln, das Holz im Walde, bloß der Pottasche wegen, zu Asche zu verbrennen. Er wird aber die Hausasche, als das Residuum des zu mancherley Feuerungsarten verwandten harten und besonders Büchenholzes, aufzukaufen suchen, oder dieß Entrepreneurs überlassen. Diesen liefert er zum Laugensieden und Kalziniren freyes Raff- und Leseholz gegen einen bestimmten Zins, und er wird sein Holz so hoch als gutes, festes Scheitholz verssilbern können.

Er muß ferner die ökonomische Zugutmachung der verschiedenen Arten Baumrinden zur Gärberey und Färberey verstehen. Denn auch hier wird er nicht so unwirthschaftlich handeln, der Rinde wegen Holz zu fällen, vielmehr wird er sichere Ueberschläge machen, jede zu diesem Behuf schickliche Holzart zu rechter Zeit zu fällen, ohne dem Forst in Ansehung des Nachwuchses, und dem Publiko in Absicht der geringern Dauer des gefällten Holzes, zu schaden.

So wird die Eichenrinde oder Borke, die ein Hauptmaterial der Lohgärbereyen ist, sowohl vom Baumholze, als vom Schlagholze, gewonnen. Die Fällungszeit der alten Eichen, die zu Nutz-, Bau- und Brennholz verwendet werden sollen, ist gleichgültig, weil auf keinen tüchtigen Wiederausschlag und Nachwuchs aus den Stubben derselben gerechnet werden kann. Auch ist es physikalisch gewiß, daß das Holz von einer in der Saftzeit

gefäll-

gefällten, und sogleich geschälten Eiche, von nicht minderer Güte, als dasjenige ist, das im Winter gefällt worden. Es bleibt also zur Vorbeugung des Lohmangels eine Nothwendigkeit, die Rinde aller zu fällenden Eichen zu gute zu machen. Das Aufschwellen der Knospen zeigt die Zeit an, in welcher die Fällung und das Schälen, folglich die Anweisung, aller in diesem Jahre zu schlagenden Eichen vorzunehmen sey: wenn dieses Quantum zuvor ausgemittelt und die Lohe gehörig untergebracht ist. Die Plettzeit dauert so lange, bis das Laub völlig ausgebildet ist, und muß also genau wahrgenommen werden. Das Fällen und Schälen ist Sache des Empfängers der Borke. Nur muß man sein Augenmerk dahin richten, daß beym Abästen der Bäume diejenigen Aeste geschont werden, welche mit hinreichender Stärke und gehöriger Biegung nach dem Stamme, verschiedenes Schiff- und Knieholz geben, welches wegen seines hohen Werthes und sichern Absatzes, mit Vorsicht geschont werden muß. Gewöhnlich werden die zu schälenden oder zu plettenden Eichen dem Gärber stückweise angewiesen, und schockweise gerechnet; in welcher Art die Bezahlung an Holz-, Stamm- und Pflanzgeld geschieht. — Die Eichenlohe vom Schlagholze zu bekommen, ist nur in solchen Laubholzrevieren möglich, die auf 20- bis 40jähriges Schlagholz eingerichtet sind. Es ist nicht zu spät, wenn das Schälen desselben vorgenommen, schleunig fortgesetzt und geendet wird, nachdem der Saft in Bewegung gekommen ist: denn die Erfahrung beweiset es, daß die Lodenstöcke dennoch sehr gut wieder ausschlagen. Die Lohe von solchen Schlaghölzern wird verschieden gerechnet; entweder nach dem Flächeninhalt, Morgenweise; oder nach Klaftern, da die Borke 3 Fuß lang gemacht, und

in 6 Fuß hohe, 6 Fuß weite Klaftern ausgesetzt wird; oder nach Bündeln. Um den Werth einer Klafter solcher Borke nach dem Verhältniß des landüblichen Borkepreises zu bestimmen, muß man nach den Probeversuchen rechnen, was ein Schock abständige Baumeichen an Klaftern Borke im Durchschnitte geben. Mehrere Versuche gaben das Resultat, daß man die Borke von 60 haubaren Eichen im Durchschnitt 45 Klaftern, und den Verlust am Brennholze überhaupt auf $\frac{1}{6}$ rechnen könne. Da nun die Borke vom Schlagholze viel besser ist, so würden 2 Klaftern dergleichen so viel als 3 Klaftern Borke von altem Baumholze werth seyn.

Die Birkenrinde wird ebenfalls von den Lohgärbern, zur Vermischung mit der Eichenlohe, zum Abfärben des Sohlenleders gebraucht. Sie wird von den einständigen starken Birkenbäumen, von welchen man keinen Wiederausschlag erwartet, geschält, welche zu diesem Behuf im Frühling gefällt, und nach dem Schälen zu guten Wagnerfelgen und Brennholz aufgeschlagen werden. Der Werth der Rinde von einem Schock Birkenbäumen, verhält sich zu dem der Eichen ohngefähr wie 1 zu 3. Der Verlust am Klafterholze, welcher durchs Schälen der Birken entsteht, beträgt $\frac{1}{8}$. — Von den Birkenschlaghölzern die Lohe zu schälen, würde auf keine Weise rathsam seyn; denn eines Theils würden die Empfänger die Schälkosten nicht herausbringen, und andern Theils würde das zu späte Fällen des Birkenschlagholzes, das Verbluten und Abstocken der Lodenstöcke nach sich ziehen.

Die Ellernrinde wird von den Hutmachern und Schwarzfärbern sehr nöthig gebraucht. Wegen ihrer Gewinnung sehe man den 1sten Band, unter der Rubrik: Eller, S. 794. Ihre Preise sind nach den Gegenden,

deren

deren Lokalumständen, und ob es große oder kleine Eichlern sind, sehr verschieden; wobey man sich etwa nach der Observanz und Taxe richten muß.

Die Fichtenrinde wird, in Ermangelung der Eichenlohe, ebenfalls von den Lohgärbern gebraucht. Aber sie stehet im Werth der Eichenrinde gar sehr nach. Sie wird in Klaftern oder Schocke gesetzt, und nach Beschaffenheit der Umstände, und nachdem solche anzubringen steht, zu Gelde gemacht. In manchen Ländern ist sie blos ein Accidenz der Forstbedienten.

Zu einer guten Forstwirthschaft gehört auch die Benutzung der Waldmast, die in guten Jahren so ansehnliche Einkünfte bringt, wobey eine große Menge Getreide erspart wird. Eichen und Büchen geben diese Mast den zahmen Schweinen, welche gegen einen gewissen Zins eingetrieben und damit fett gemacht werden. Die Eichelmast ist die beste; weit schlechter ist die Buchmast, besonders wenn gar keine Eicheln mit darunter vorkommen. Aber auch andere Lokalumstände tragen viel zu einer guten Mast bey, wenn nemlich in dem Reviere 1.) viel Unter- oder Erdmast in der Dammerde und am Rande der Brüche vorkömmt, die in häufigen Käfermaden und andern Gewürme, allerley Schwämmen und Wurzeln besteht. 2.) Wenn hinreichendes, und an mehrern Stellen, Wasser vorhanden ist, welches die Mastschweine nicht missen können, und in dessen Ermangelung, Tränken ausgegraben werden müssen. 3.) Wenn die Mastbäume gut beysammen stehen, daß der Umtrieb nicht so weit wird, ansonst die Schweine sich zu sehr ablaufen, folglich nicht so gut zunehmen. — Die Mast wird überhaupt in Vor- und in Nachmast eingetheilt; beyde — von der Fallzeit der Mast angerechnet — dauert überhaupt 18 Wochen, und länger dürfen die Schweine,

auf welche im Durchschnitt der stärkern und schwächern, durch die ganze Mastzeit, täglich zwey Berl. Metzen an Mast für jedes zu rechnen ist, nicht in die Wälder kommen, wenn durchaus nicht manichfaltiger Schaden dem Forst und der Wildbahn entstehen soll. Gehen sie länger, so brechen sie den Aufschlag um, und verzehren aus Mangel an Nahrung diejenigen Eicheln und Bucheckern, welche noch übrig geblieben sind, und aufkeimen könnten; so wie auch die Schweine alles junges Wildpret in der Setzzeit niederreißen, wenn es ihnen noch nicht entfliehen kann.

Indessen kommt es doch auf die Beschaffenheit und Menge der Mast in jedem Jahre an: ob volle, halbe, oder Sprangmast vorhanden, oder gar keine zu gute zu machen sey. Hier muß nun der Forstbewirthschafter eine möglichst genaue Kenntniß besitzen, die Beschaffenheit der Mast zu beurtheilen, und bestimmen zu können, wie viel Schweine in dem Jahre gemästet werden dürfen. Dann muß er auch, im Verhältniß des gangbaren Getreidepreises, das Mastgeld für ein Schwein zu bestimmen wissen, um die Mast durch Administration der Fehme, oder durch Verpachtung benutzen zu können.

Unsere Wälder bieten, außer der bis hierher abgehandelten Zugutmachung der Baumprodukte, noch manche andere Dinge dar, die mehr oder weniger in Erwägung gezogen zu werden verdienen, nachdem ihr Ertrag groß oder geringe ist; zuweilen aber auch mehr schädlich, als vortheilhaft seyn kann. Hierher gehört die Benutzung der Waldweide und Gräserey, die zwar zum Vortheil der Kasse gereicht, aber den Forsten eine große Last ist, und ihnen zum überall sichtbaren Schaden dient. Ist indessen der Forst mit der Hütung belastet: so läßt sich dieses Uebel nicht wohl abändern,

denn

denn es würde immer schwer seyn, die Besitzer solches Hütungsrechts zu überzeugen, daß es immer vortheilhafter sey, wenig Vieh im Stalle gut zu füttern, als viel Vieh im Walde hungern zu lassen.

Es gehören ferner hierher die Forstradungen, worunter die Verwandlung eines Strich Waldes in kultivirtes Land, auf immer, oder auf eine gewisse Zeitlang, verstanden wird. Wenn die Größe des Forsts das Verhältniß übersteigt, welches diese gegen die übrigen landwirthschaftlichen Grundstücke haben sollen; wenn ferner die Beschaffenheit des Bodens in den Wäldern von so guter Art ist, daß er unter gehöriger Kultur eine fortwährende Acker- oder Wiesen- oder Gartenbenutzung gestattet, und die nöthigen Holzbedürfnisse einer solchen Gegend dadurch nicht abgeschnitten werden: so gereicht die Urbarmachung mancher Forstflecke nicht allein zu einer sichern fortwährenden Einnahme des Grundzinßes; sondern sie hilft auch dem Nahrungsstande wesentlich, und vermehrt die zur Unterhaltung des Ganzen nöthigen Produkte des Ackers, Wiesen- und Gartenbaues. Nur in eingetheilten Revieren entstehen durch solche Urbarmachung einige Schwierigkeiten und Unordnungen, weil der Turnus der Schläge dadurch abgeändert werden muß, zumal wenn die Veräußerung beträchtlich ist. Werden aber im Forste verödete Blößen, raume Flecke und leere Schläge auf eine Zeitlang zur Beackerung verliehen: so können selbige alsdenn, zu vielem Vortheile der Holzkultur, auf eine leichte, sichere und wohlfeile Art, wieder in Holzanwuchs gebracht werden.

In manchen Forsten, besonders in den Gebürgsgegenden, finden sich auch bedeutende Steinbrüche, die zum Bauwesen vortheilhaft sind, und zur Holzersparung

beytragen; es also für den Staat ein wahrer Verlust seyn würde, wenn sie unbenutzt blieben.

Eben so wichtig ist die Entdeckung einer Thongrube in einem Forste, die dem Töpfer ein so nöthiges Material liefert. Es ist selbige um so schätzbarer, da sich zugleich das dazu erforderliche Brennholz in der Nähe befindet, und es kann nicht fehlen, daß diese Materialien das Etablissement mehrerer Töpfer in dieser Gegend nach sich zieht.

Eine gleiche Bewandniß hat es mit den Lehmgruben in den Forsten, die sowohl zum rohen Gebrauch als zum Ziegelbrennen, dienen.

Auch Eisenerde und andere rohe Mineralien finden sich zuweilen in den Forsten, die nicht weniger alle Aufmerksamkeit verdienen, da sie zu einer Quelle nützlicher Beschäftigungen für viele Hände werden können. Die Eisenerde liegt gewöhnlich in Niederungen, und zeigt sich besonders bey Forstwasserableitungen, oder bey Untersuchung des Bodens, in Absicht der Holzkultur. Ihr Daseyn erweiset sich aus der braunen Farbe bey mehrerer oder wenigerer Festigkeit, und aus der Anziehbarkeit vermittelst des Magnets. Je nachdem von solcher trocknen, in Staub verwandelten Erde, weniger oder mehr Theile angezogen werden, ist die Reichhaltigkeit, und folglich der größere oder mindere Werth derselben vorläufig zu beurtheilen, um, aus soliden Gründen, zu weitern Verfügungen veranlaßt zu werden. In solchen Niederungen findet sich auch zuweilen beym Aufgraben das natürliche Berlinerblau, welches eine mit brennbarer Materie vereinigte blaue Eisenerde ist, die eine schätzbare Malerfarbe abgiebt.

Torfmohre in den Forsten, zumal wenn selbige die Bedürfnisse der Feuerung in der Gegend nicht hinreichend

chend befriedigen können, sind ein wahres Geschenk der Natur. Glücklich sind solche Gegenden zu preisen, die bey einem drohenden Holzmangel, auf ihrer Oberfläche mit diesem so vortrefflichen Brennmittel versehen sind. Der Torf liegt in mächtiger oder geringer Tiefe, allezeit auf einem sandigten, nassen Grunde. Es muß daher die erste Aufmerksamkeit bey jedem zu benutzenden Torfbruche auf die Lage desselben gerichtet werden, ob in solcher die nothwendige Ablassung des Wassers bis zur Sohle, oder bis zum Grunde des Torfbruches, oder aber, wie tief solche statt finden könne. Die äußern Kennzeichen der Torflager bestehen in 1.) völlig ebener Oberfläche der Brüche; 2.) in schlechtem Gras- und Holzwuchse; 3.) in zitternder Bewegung beym Betreten derselben; 4.) in Anwesenheit derjenigen Binsen, welche im Junius und Julius mit einer, dem Schnee ähnlichen, Wolle bedeckt sind; 5.) ferner mancher andern Torfgewächse, als: der Moosbeere, des Torfmooses, des Sonnenthaues, des Simsengrases oder der Segge, der Sumpfheide, des Kienposts und der Andromede. Der eigentliche, zu benutzende Torf, liegt nicht zu Tage, sondern seine Güte nimmt, nach Hinwegschaffung der Kruste des Bodens, in einigen Abstichen zu.

Waldfischerey kann dem Besitzer eines Forstes nur dann einträglich werden, wenn der Forst Flüsse, Bäche, Waldseen, Gräben und Teiche enthält, und letztere mit Fischbrut besetzt worden sind.

Waldbienenzucht kann in manchem Forst durch die Lokalumstände begünstiget werden, und aus der gehörigen Anwendung der Bienenweide, kann dem Eigenthümer ein billiger, unschädlicher und zweckmäßiger Bienenzins erwachsen.

Das Streusammeln oder Zusammenharken und Wegführen der Kien- und Tannennadeln, oder des Laubes, ist in aller Absicht den Forsten sehr nachtheilig; weil der Waldboden dadurch seiner natürlichen Düngung und der nöthigen Unterhaltung der Dammerdenschicht auf der Oberfläche, zugleich auch des Schutzes und der Bedeckung der Baumwurzeln gegen Hitze, Dürre und Frost beraubet wird. Es ist daher als ein sehr schädlicher Gewinn zu betrachten, wenn man um einen Zins das Streusammeln gestattet. Traurig genug, wenn es in manchen Gegenden nicht ganz abgeschafft werden kann, wo der Ackerboden zu steril ist, und nicht das zum Einstreuen erforderliche Stroh gewonnen wird, wo folglich der Landswirth ohne dieses leidige Nothmittel nicht bestehen würde. Jedoch muß auch in diesem Falle, der vorher gründlich auszumitteln ist, mit der möglichsten Vorsicht gehandelt, und der Schade so gering, als möglich, gemacht werden. Man muß nemlich nie gestatten, in jungen, in vollem Wuchse stehenden Dickigten, sondern höchstens nur unter dem Holze von mittlerem und höherem Alter, mit hölzernen Rechen leichte zu harken, auch solches an einem Orte in mehreren Jahren nicht wiederholen lassen.

Dieß sind nun die vorzüglichsten Benutzungen der Forste, wozu noch die Benutzung der Jagd gehört, die mehr zum Vergnügen des Forstbesitzers gereicht, und nur dann einen bedeutenden Werth erlangt, wenn große weitläuftige Waldungen Veranlassung zur hohen Jagd geben, die nur von Fürsten und Landesherren ausgeübt werden kann. Geringere Benutzungen der Forstprodukte, sowohl für die Oekonomie als Technologie, unter welchen gleichwohl einige nicht ganz unbedeutend sind, z. B. der Birkensaft, findet man in diesem Werke, unter der Rubrik jeden Forstprodukts, angezeigt. Alles Uebrige aber, was

ein

ein Forstbewirthschafter zum Wohl seines Forsts, zu dessen Erhaltung, Abwendung alles Schadens, zu besorgen hat, gehört nicht hieher; aus den Forstbüchern, daran wir keinen Mangel haben, muß man sich darüber belehren.

Franchipanne.

Diese mittelmäßig große Birn hat ein gelbes und zartes Fleisch, und der Saft hat einen eigenen Geschmack; zarte Schmecker erklären ihn für zimmtartig. Sie ist im December eßbar, und dauert bis im März. Im rechten Zeitpunkt ihrer Reife ist sie eine delikate Birn zum frischen Genuß, und kann auch übrigens in der Wirthschaft durch Trocknen und Welken recht gut benutzt werden. Im XVI. Bande des Teutschen Obstgärtners, S. 100, ist sie beschrieben und abgebildet.

Franz-Madame,

Brüßler Birn, Morgenbirn. Poire Madame, Madame de France, Mouille bouche d'été, Poire de notre Dame, Beuerré d'Août longue, Supreme, Milan jaune, Poire de figue, Poire sinjoire, Gros Hasti fau blanc de Lombardie, ou Cadet, Facon de Lombardie, Rose longue vieille ou de figue, Windsor Pear, Brusselle-Beer.

Diese ziemlich große und ansehnliche Birn hat ein etwas derbes und brüchiges Fleisch, wird aber nach und nach schmeerigt, und in ihrer rechten Zeitigung voller Saft, der einen erquickenden, süßen und angenehmen Geschmack hat. Sie wird in der Mitte des Augusts reif,

reif, hält sich etwa 14 Tage vom Baume weg, wird dann mehlig und inwendig teig. Der Baum trägt ein und alle Jahre. Diese Birnen haben das Eigene, daß sie, wenn sie noch am Baume hängen, gern faul werden, und als solche lange hängen bleiben. Hauptsächlich trägt sich dieses bey vielem Regenwetter zu. Sie ist sehr gut zum frischen Genuß, nur hat sie dazu eine sehr kurze Zeit. Wenn sie ihren rechten Geschmack haben soll: so muß sie nur 2 bis 3 Tage vorher abgenommen werden, und darf nicht über 4 Tage alt werden. Der Teutsche Obstgärtner hat sie im IV. Bande, S. 35, beschrieben und abgebildet.

Frauenapfel, der braune.

Das Fleisch dieses meißnischen Apfels ist locker und weich, auch saftig, wenn man die rechte Zeit trifft, von Geschmack süß, doch nicht ohne Nachdruck, den es von einer beygemischten feinen Säure erhält. Ende Augusts findet man schon reife Früchte, die freylich meistens madig sind, was bey diesem Apfel häufig der Fall ist: doch im September wird er durchgängig eßbar, ist in diesem und dem folgenden Monat am schmackhaftesten, und hält sich in manchen Jahren bis Weyhnachten, wenn er nicht gerührt wird. Im Teutschen Obstg. XIX. B. S. 138 ist er beschrieben und abgebildet.

Frauenschenkel.

Cuisse Madame. Grande Cuisse de Madame.

Dieß ist eine sehr schöne und ansehnliche Birn, sowohl in Ansehung ihrer Gestalt, als auch ihres Fleisches. Dieses ist brüchig, aber milde, und der Saft, der einen zuckersüßen und sehr angenehmen Geschmack hat,

hat, ist in Menge vorhanden. Die Birn ist am Fleisch, Saft und Geschmack der Beurrée grise fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkommt und auch eher verschwindet. Sie wird Ende Augusts und Anfangs Septembers reif. Zum frischen Genuß ist sie vortrefflich, und daher eine gute Tafelbirn; wer sie in Menge hat, kann guten Saft aus ihr kochen. Im XIII. B. des Teutschen Obstg. S. 217 ist sie beschrieben und abgebildet.

Freystädter Birn,

Frauenbirn, Speckbirn, Zumpelbirn.

Das Fleisch dieser Birn ist weiß, fest, brüchig und süß von Geschmack, aber trocken und mehlig, da es ihr an hinlänglichem Safte mangelt. Sie reift in der Mitte des Augusts, und dauert nicht über 14 Tage, da sie alsdann teig wird, auch oft äußere Faulflecke bekommt. Sie ist zum frischen Genuß zu trocken, zu Backobst aber sehr zu empfehlen, da sie sich, ihrer Größe und festern Bestandtheile wegen, schon dazu qualificirt, und eine äußerst wohlschmeckende und süße Kost liefert. Hierzu kommt noch, daß ihre Bäume reichlich und alljährig tragen, und von keiner Winterkälte leiden. Man findet diese gute Birn im Teutschen Obstgärtner XV. B. S. 360 beschrieben und abgebildet.

Frost.

Es wird wohl Niemand leicht in Abrede seyn, daß die Kenntniß der Aufbewahrung wirthschaftlicher Producte zum landwirthschaftlichen Handel gehört. Besonders muß die Hausmutter verstehen, Speisebedürfnisse vor dem Froste zu sichern, damit sie nicht verderben,

oder wenigstens ihren guten Geschmack verlieren. So bekommen z. B. die Würste, Knack-, Schlack-, Leber- und Blutwürste, einen kurzen oder krümlichten Geschmack, wenn sie im Rauche vom Frost getroffen werden. In diesem Betracht ist das Schlachten im Winter gefährlich; weniger sind die Würste des spätern Herbsts der Gefahr des Frierens ausgesetzt. Das beste Mittel, wenn in den Wintermonaten die Würste in sehr kalten Nächten der Gefahr des Frierens ausgesetzt sind, ist dieses, daß man auf dem Küchenheerde einen starken Rauch von nicht allzutrocknen Spänen unterhalte.

Die Hausmutter muß ferner dafür sorgen, daß die zum Räuchern vorzubereitende Speckseiten und Schinken in ihrer Salzlake nicht frieren, weil sodann das Salz nicht eingreifen kann. Die nemliche Bewandniß hat es mit den übrigen zum Räuchern bestimmten Fleischarten.

Käse und Brod müssen auch wider das Erfrieren gesichert werden. Ersterer verliert vom Froste seinen guten Geschmack, und wird krümlich. Mit dem Brode ist es eben so, auf dem Gesindetische wird davon viel verkrümelt, und das ist nicht wirthschaftlich.

In der Milchkammer muß die Hausmutter durch Einheitzen die gehörige Wärme unterhalten. In der Kälte bekommt man zu wenig Sahne oder Rahm. Das giebt zwar bessere Käse, aber wenig Butter.

Die Obstkammern erfordern große Aufmerksamkeit, daß das Obst nicht friere. Man setzt Teller oder Schüsseln mit Wasser auf den Boden derselben. So bald sich auf dem Wasser die geringste Eisdecke zeigt, ist es Zeit, das Obst wohl zuzudecken, oder es, in Kisten eingepackt, in die Keller oder solche Behälter zu bringen, wo der Frost nicht eindringen kann.

Desgleichen muß die Hausmutter alle Flüssigkeiten in Bouteillen, Krügen und allerley Gefäßen, dahin bringen, wo sie nicht frieren, und die Gefäße nicht von der Kälte zersprengt werden. — So bekannt diese Regeln auch in jeder Haushaltung sind, so giebt es doch immer nachlässige Hausmütter genug, die einer Erinnerung an diese häuslichen Vorsichtsmaasregeln bedürfen. Sollte sie daher der Frost überrascht haben, und ihr Fleisch, Eyer und Obst, gefroren seyn, so müssen selbige, ehe man sie als Speise zurichtet, so lange in kaltes Wasser gelegt werden, bis der Frost gänzlich wieder ausgezogen ist, und sie dadurch ihren vorigen guten Geschmack wieder erlangt haben.

Auch der Hausvater ist nicht frey von der Obsorge bey eintretendem Froste. Besonders hat er auf sein Vieh sein Augenmerk zu richten, daß dieses nicht Noth leide, und in kalten Ställen, selbst beym besten Futter, nicht zurückkomme. Für sich und sein Gesinde, muß er für warme Wohnzimmer und gute Oefen sorgen, um die Holzverschwendung zu vermeiden. Brunnenröhren und Plumpen wird er mit Stroh oder Pferdemist bedecken, damit sie nicht einfrieren. Damit auch der Frost nicht in den Keller dringe, wird er die Kellerlöcher mit Pferdemist zudecken, oder noch besser, mit Eisschollen belegen, Schnee darum stopfen, und mit Wasser begießen, wodurch alles dicht zusammenfriert, dem Keller aber die Helligkeit nicht benommen wird.

Schon längst hat man die Erfahrung gemacht, daß Rauch dem Eindringen des Frosts widersteht, ja das Eis schneller auflößt, als die Wärme. Ganze Weinberge und Obstgärten, kann man wider die im Frühjahre so gefährlichen Nachtfröste sichern. In den russischen und bayerischen Staaten macht man den wohlthätigsten Ge-

brauch von diesem Mittel. Die musterhafte Regierung zu Würzburg erließ deshalb am 19ten April 1803 ein Publikandum, in welchem in den kalten Frühlingsnächten, das Anzünden mehrerer Rauchfeuer, und die Verbreitung eines hinlänglich dicken Rauchs in den Weinbergen, als bewährt empfohlen wird. In vielen Weingegenden Frankreichs, Ungarns, bedient man sich schon seit langen Jahren dieses Mittels mit gutem Erfolg, und nun kennt man es schon in Franken, in Schwaben, und am Rhein.

Auch Müllern würde die Befolgung dieses Mittels überaus nutzbar seyn. Der Steinmüllermeister Franz Marek, in Znaim, erhielt im J. 1799, ungeachtet des sehr strengen Winters, zehn Mahlgänge seiner Mühle, durch eine von ihm erfundene Dampf- und Rauchmaschine, im beständigen Gange. Dadurch begegnete er der Mahlnoth, die schon hoch gestiegen war, so geschickt, als thätig. Diese Rauchmaschine besteht aus einem Ofen mit zwey Dampfröhren, welcher in der Radestube angebracht wird. Die Einrichtung kostet ungefähr 30 Thaler. Der Dampf wird durch den sogenannten Lederlack, Moder und verfaultes Holz bewirkt, und so, das sonst schon theure Holz ganz davon ausgeschlossen. Durch diese Dämpfe der Wasserradstube wird das Einfrieren der Wasserräder, und das beständige Aufeisen, das gewaltsame Zerschmettern der Gründel, Räder und Fluderwerke vermieden, und das ganze Mühlenwerk dauert nun um die Hälfte länger, als in andern Mühlen. — Dies Mittel kann auch bey andern Mühlen, und bey allen Wassermaschinen, deren Räder in strengen Wintern oft mit Eis so stark belegt sind, daß sie stillstehen, dem Besitzer Schaden zufügen, und das Publikum in Noth und Verlegenheit setzen, auf die angegebene Art angewendet werden. In Hammerwerken, wo immer Feuer unter-

halten wird, kann diese Vorkehrung sehr leicht eingerichtet werden. — Vielleicht ließe sich auch wohl das Zufrieren der Teiche verhindern, wenn man auf dem Teichdamm einen Ofen aufstellte, von welchem die Röhren so geleitet würden, daß ihre Mündungen bis auf die Oberfläche des Teichs sich neigten, und so den Dampf über die Eisfläche ausströmten.

In Obst- und Blumengärten sind auch die Frostableiter ein einfaches Mittel, den nachtheiligen Wirkungen der Frühjahrsfröste Gränzen zu setzen. Schon Anfangs des 17ten Jahrhunderts kannte man sie; im letzten Viertel des nemlichen Jahrhunderts empfahl man sie erst; aber der seitdem unterlassene allgemeine Gebrauch dieses Mittels, kann mich doch nicht bewegen, der Meinung des Herrn Hofrath Beckmanns: daß diese Erfindung eben so bald, als im 17ten Jahrhunderte, verdiene vergessen zu werden, (Beckmanns Landwirthsch. 5te Aufl. S. 412) beyzupflichten, da doch in der That die glücklichsten Versuche mit den Frostableitern, wenn man sie gehörig anwendete, gemacht wurden. Der Frostableiter darf nur nicht das Object, das man wider den Frost sichern will, unmittelbar berühren oder umschlingen, sondern er muß ihn blos gleichsam einfassen, so wie ein Blitzableiter niemals das Gebäude umschlingt. Bey Pfirsch- und Aprikosenbäumen hat der Frostableiter die ersprießlichsten Dienste geleistet; sieben solcher Bäume gaben bey 6 bis 8 starken Nachtfrösten gleichwohl 16 Schock Früchte, dagegen zu gleicher Zeit in andern Gärten, alle Blüthen solcher Bäume erfroren.

Frühblauer Wein.

Diese Weintraube, die in der Mitte des Septembers reift, hat viel Saft von außerordentlicher Süßigkeit und eine dünne Schale. Sie ist dabey groß und ansehnlich, und belohnt in einem Weinberge die Kosten sehr wohl. Wenn dieser Wein 10 bis 14 Tage auf den Hülsen stehet, und gleichsam auf dem Bottig gährt, so bekommt er eine schöne Farbe. Man muß ihn auf der Hefe liegen lassen, sonst wird er schielig, auffäßig, und verliert den Geschmack. Im teutschen Obstg. XIX. B. S. 129, ist diese Traube beschrieben und abgebildet.

Frühkirsche, kleine weiße, bunte Frühkirsche. Petit Bigarreau hatif.

Nebst der Maykirsche ist dies die erste Kirsche im Jahre. Sie ist roth mit Weißgelb stark schattirt. Ihre Haut ist etwas zähe, ihr Fleisch aber ist weich und mit einem sehr süßen Saft erfüllt. Als eine der ersten Kirschen wird sie begierig frisch gegessen, daher zu einem andern Gebrauche von ihr nichts übrig bleibt. Ihre Reifzeit fällt in den Anfang des Junius bis in die Mitte desselben. Beschrieben und abgebildet findet man sie im teutsch. Obstg. II. B. S. 208.

Frühweichsel, süße. Cerise native.

Dieß ist eine mittelmäßige große runde Kirsche, die in ihrer völligen Reife schwarz zu seyn scheint, aber ins Dunkelviolette oder ganz Dunkelrothe spielt. Ihre Haut ist zart und glänzend, das Fleisch überaus zart, der Saft dunkelroth, anfänglich von säuerlichem Geschmacke, der

aber

aber immer milder wird, und eine angenehme und stärkende Süßigkeit bekommt, je länger die Frucht am Baume gelassen wird. Diese Kirsche ist unter allen die erste Süßkirsche, und wird zu Ende des Junius vollkommen reif, daher sie auch eine gute Kirsche um diese Zeit auf der Tafel ist. Im teutsch. Obstg. XX. B. S. 176, ist sie beschrieben und abgebildet.

Fuchsschwanzhirse,

Kolbenhirse, Fenchhirse, deutsches Hirsengras.

Panicum Germanicum L.

Dieses Gras, das im südlichen Teutschland und in Ungarn wild wächst, gehört zu den Getreidearten. Man bauet es in Lithauen und in einigen Gegenden Deutschlands; dagegen hat man in Italien und Frankreich, woselbst es ehedem stark gebauet wurde, wieder nachgelassen, weil das Brod und Backwerk davon zu trocken wird. Es giebt von ihm drey Varietäten, mit gelben, mit weißen, mit purpurröthlichen Saamenkörnern. Die Körner sind Hirsenartig, klein, aber dem Brande nicht so unterworfen, als der gemeine Hirsen. Diese Frucht lohnt hundert, ja tausendfältig, und ist die allereinträglichste Art, wenn sie in guten, leimigten Boden gesäet wird. Man säet sie, wie die Gerste, im Frühjahre; nur muß sie dünn gesäet werden, weil sie größer wächst, als die Gerste. Sie treibt einen ohngefähr 3 Fuß hohen Halm, der rohrähnlich, mit Gelenken versehen, und so stark ist, als gemeines Schilfrohr. Auf den Stengeln stehen dichte, 8 bis 9 Zoll lange Rispen, welche unten von der Dicke eines Mannsfingers sind, langrund zugehen, und ganz dicht mit kleinen rundlichsten, der Hirse ähnlichen, Saamenkörnern besetzt sind.

Die Pflanze ist jährig, und stirbt im August, nach Reifung des Saamens, ab. Man bauet sie hin und wieder in Deutschland, z. B. im Oderbruch, auch in Lithauen, doch immer in solchen Gegenden, wo bessere Getraidearten nicht gedeihen wollen. Der Gebrauch des Saamens ist wie der der gemeinen Hirse.

Fuchs-Riedgras,

Fuchs-Segge, wild Galgantgras, Wassercypernsgras. Carex vulpina.

Diese Segge, die auf waldichten sumpfichten Orten, ingleichen auch an Wassergräben, wächst, ist auf den Wiesen ein höchst schädliches Gras, das von keinem Vieh, als höchstens im Frühjahre, wenn es noch sehr zart ist, und etwa von dem hungrigen Wilde, in Ermanglung andern Futters, gefressen wird. Indessen dient diese Segge doch, so wie die übrigen Arten, statt des Strohes, besonders zum Einpacken der Waaren, auch den Flugsand zu binden, Sümpfe auszutrocknen, Dämme zu errichten, und den Boden zu erhöhen; ihre Wasen sind statt des Torfs in den Oefen zu gebrauchen, und ihr Saame zum Futter für die Vögel, besonders für Wasservögel, zu benutzen.

Fürstenapfel,

Prinzenapfel. Pomme de Prince.

Dies ist ein teutscher Apfel von vortrefflicher Art. Sein Fleisch ist Anfangs fest, wird aber nachher sehr milde, und man sieht, wenn er zeitig wird, sonderlich gegen die Schaale zu, viele grüne Fiebern. Der Saft ist säuerlich süß, stärkend, von erhabenem würzhaften Geschmack. Der Apfel wird zu Ende Octobers zeitig

und

und dauert bis im März, auch wohl bis im May, und noch weiter hinaus. Er ist sowohl zum frischen Genusse sehr gut, als auch zum Welken sehr bequem. Im teutschen Obstgärtner IV. B. S. 25 ist er beschrieben und abgebildet.

Fürstentafelbirn,

fürstliche Tafelbirn, Prinzen-Tafelbirn.

Dieses ist eine sehr ansehnliche und von Vielen beliebte Birn, die aber ihren Namen oft andern leihen muß, die ihr an Güte weit nachstehen. Ihr Fleisch ist weiß und gelb, und brüchig. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, besonders wenn sie ihre rechte Zeitigung durch etwas Liegen auf dem Lager erhalten hat, und von einem angenehmen, zuckersüßen, stärkenden Geschmack. Sie wird zu Anfang des Septembers reif und dauert 4 bis 6 Wochen, wornach sie teig wird, und sich gleichsam in ihrem eigenen Safte auflöset. Sie ist auch eine recht gute Tafelbirn, aber gleichfalls auch in der Wirthschaft zu benutzen. Der Baum trägt auch mehrentheils alle Jahre. Beschrieben und abgebildet findet man sie im teutschen Obstg. XVII. B. S. 34.

Futterkräuter.

Die Erzeugung sowohl der natürlichen, als künstlichen Futterkräuter, bleibt immer der wichtigste Gegenstand und das zweckmäßigste Mittel zur Beförderung des landwirthschaftlichen Handels. Es verdienen daher die auf den Wiesen wachsenden Kräuter und Gräser insgesammt die besondere Aufmerksamkeit des Landwirths. Einige derselben, und zwar die guten und besten, wachsen klein und zart, und sind durchgehends zur Fütterung nützlich und auszuwählen. Die besten unter diesen Fut-

terkräutern sind die, die theils grün, theils trocken, dem Vieh die vorzüglichste Nahrung geben, und entweder wild wachsen, oder absichtlich und mit Fleiß erbauet werden. Diese Kräuter und Gräser insgesammt muß der Landwirth kennen, er muß gute und nahrhafte von den schlechten und schädlichen zu unterscheiden wissen, damit er seine Wiesen darnach einrichten und zweckmäßig verbessern könne. Er muß sogar lernen, welche Futterkräuter von dieser oder jener Art vom Vieh am liebsten und am gedeihlichsten gefressen werden.

Ueberhaupt hat der Landwirth beym künstlichen Anbau der Futterkräuter vornemlich zu überlegen: 1) Welche Arten sich für seinen Boden am besten schicken; er hat hier keine Wahl, sein Boden muß die Art bestimmen. 2) Welche Art demjenigen Viehe, dem das Futter bestimmt ist, die zuträglichste ist. 3) Welche unter diesen die wenigste Düngung, die wenigste Arbeit und Wartung fordern, und den Boden am wenigsten entkräften. 4) Welche am besten zur Weide, zum Abhüten oder grünem Futter dienen, und das meiste Futter geben. 5) Welche frühes, und welche spätes Futter liefern. 6) Welche nur eine Erndte geben, und welche mehrere Jahre dauern. 7) Welche die wenigste Arbeit fordern, wenn einst der Boden wieder aufgerissen werden soll. — Unter manchen Umständen kann es vortheilhaft seyn, Futterkräuter zu mehrern Absichten vermischt auszusäen. Immer aber ist es besser, wenige, aber die zweckmäßigsten Arten zu bauen, als viele Arten von verschiedener Güte. Zu wünschen wäre es, wenn durch die Erfahrung bestimmt werden könnte, welche Arten am meisten auf Fleisch, Milch, Fett und Wolle wirken, denn der jetzigen Beobachtungen darüber sind zu wenig, auch selbige nicht sicher genug.

Das

Das beste Verhältniß zwischen den Getreidefeldern und Angern, läßt sich nicht allgemein bestimmen, es kann daher die ökonomische Frage: ob Wiesen oder Getreidefelder nutzbarer seyn, nur nach den Lokalumständen beantwortet werden. Vornemlich hat man dabey auf die Beschaffenheit und Lage des Landes, auf diejenigen Produkte, welche den größten Gewinn bringen, auf die Anzahl des zu den landwirthschaftlichen Arbeiten nöthigen Viehes, und auf die erforderliche Menge des Düngers zu sehen. Ein Fehler ist es, wenn man den Mangel der Futterkräuter lieber durch Verminderung der Viehzucht, als durch Verbesserung und Vermehrung des Futterbaues, heben will. Indessen haben denn doch die meisten Landgüter mehr Anger, als bey einer kunstmäßigen Kultur nöthig seyn würden; aber mancher dieser Anger wird in Getreidefeld verwandelt werden, wenn sich einmal die Volksmenge mehren wird. Man irret, wenn man glaubt, dem Viehe den Mangel eines guten Angers durch die Größe desselben ersetzen zu können. Am vortheilhaftesten ist es, wenn man das Land in verschiedene Schläge (Koppel) theilet, und jeden Theil einige Jahre als Anger, und hernach wieder als Getreidefeld nutzet. Dies ist die bekannte Wechselwirthschaft, Koppelwirthschaft, die im Holsteinischen bereits im 16ten Jahrhunderte gebräuchlich war.

Die vorzüglichsten dauernden Grasarten sind: Wiesenhafer (Avena elatior), Wiesenfuchsschwanz (Alopecurus pratensis), gelbes Ruchgras (Anthoxanthum odoratum), Wiesenlieschgras (Phleum pratense), Wiesenschwingel (Festuca elatior), Schaafgras (Festuca ovina), wollichtes Roßgras (Holcus lanatus), Wiesenrispengras (Poa pratensis), noch einige andere Arten der Gattung Poa, auch Sibirisches Haargras

(Elymus Sibiricus), Futtertresp (Bromus giganteus), weicher Tresp (Bromus mollis), Goldhafer (Avena flavescens), Rasenschmiele (Aira cespitosa), gebogene Schmiele (Aira flexuosa), glattes Perlgras (Melica nutans), Canariengras (Phalaris Canariensis), Waldhirsengras (Milium effusum), Kammgras (Cynosurus cristatus) und noch einige andere Arten Gras, die aber nicht alle unter gleichen Umständen und in jedem Boden brauchbar und nützlich sind.

Für sehr nasse Wiesen und ausgetrocknete Fischteiche sind die vorzüglichsten Gräser: Wasserviehgras (Poa aquatica), Wiesenripsengras (Poa pratensis), gemeines Viehgras (Poa trivialis), schmales Rispengras (Poa angustifolia), Mannagras (Festuca fluitans), Wasserschmiele (Aira aquatica), gegliederter Fuchsschwanz (Alopecurus geniculatus), Seebinsen (Scirpus maritimus), Waldsemsen (Scirpus sylvaticus), rohrartig Canariengras (Phalaris arundinacea), Rohr, Schilf (Arundo phragmites), so lange diese letztern zur Fütterung noch jung sind. Das englische Raygras (Lolium perenne) verträgt auch einen nassen thonigten Boden, auf welchem es zum Abweiden dient.

Die Pflanzen mit Schmetterlingsblumen haben größere und mehlreichere Saamen, sie treiben mehr Zweige, und liefern mehr Futter, als die Gräser, welches am vortheilhaftesten grün, aber alsdann jedoch mit Vorsicht, verfüttert wird. Auch die Trocknung zu Heu verlangt Vorsicht, denn sonst geben diese saft- und luftreichen Pflanzen nicht viel mehr, als Stengel und Stiele. Die Dauer dieser Pflanzen ist verschieden. Hierher gehören: Der rothe Wiesenklee (Trifolium pratense), Erdbeerklee (Trifolium fragiferum), weißer Bergklee

Tri-

(Trifolium montanum), Steinklee (Trifolium melilotus officinalis), Bastartklee (Trifolium hybridum), Sternklee (Trifolium stellatum), Incarnatklee (Trifolium incarnatum), Hopfenklee, gelber Klee (Trifolium agrarium), weißer Wiesenklee (Trifolium repens), blauer Steinklee (Trifolium melilotus caerulea), Luzerne (Medicago sativa), Schwedische Luzerne (Medicago falcata), Hopfenluzerne (Medicago lupulina), Esparsette (Hedysarum onobrychis), Kronensüßklee (Hedysarum coronarium), Futterwicke (Vicia sativa), zweyjährige Wicke (Vicia biennis), Zaunwicke (Vicia sepium), Heckenwicke (Vicia dumetorum), Vogelwicke (Vicia cracca), Waldwicke (Vicia sylvatica), Bengalische Wicke (Vicia bengalensis), erbsenförmige Wicke (Vicia pisiformis), Languedocksche Wicke (Vicia Narbonensis).

Außer diesen gehören zu den schmetterlingsblüthigen Futterkräutern noch die folgenden, die aber dem Vieh nur vor der Blüthe angenehm sind, dann aber zu harte Stengel bekommen, als: Geisklee (Galega officinalis), Platterbse (Lathyrus pratensis), breitblättrige Platterbse (Lathyrus latifolius), purpurrothe Platterbse (Lathyrus cicera), zahme Platterbse (Lathyrus sativus), wilde Platterbse (Lathyrus sylvestris), bunte Kronwicke (Coronilla varia), wilde Kichern (Astragalus cicer), haariger Tragant (Astragalus pilosus), wildes Süßholz (Astragalus glycyphyllos).

Unter die Pflanzen, die nicht zu diesen beyden Klassen gehören, und dennoch vortheilhafte Futterkräuter sind, gehören vornehmlich: Spark, Spergel (Spergula arvensis), Pimpernelle, Bibernelle (Poterium sanguisorba), Heidnisch Wundkraut (Senecio saracenicus), wilde Wegwarte (Cichorium intybus), blaue Alpengänse-

gänsedistel (Sonchus Alpinus), Brennnessel (Urtica dioica), Kälberkropf (Chaerophyllum sylvestre), wirtelförmige Malve (Malva verticillata). — Hierzu kann noch der Kohl, Mangold, Rüben, Möhren, Pastinaken, Kortoffeln und andere Pflanzen gerechnet werden, die alle gut zur Fütterung dienen. Besonders sollte man auf allen Wiesen den großen und kleinen Sauerampfer (Rumex acetosa und acetosella), wegen ihrer heilsamen Wirkungen, zu vermehren suchen.

Für die Schaafe insbesondere dienen folgende Wiesenkräuter: Wasserschmielen (Aira aquatica), Wiesenlieschgras (Phleum pratense), Sumpfkrötengras (Triglochin palustre), Mäusegerste (Hordeum murinum), großer Baldrian (Valeriana officinalis), kleiner Baldrian (Valeriana dioica), braunes Straußgras (Agrostis canina), gelbe Wiesenraute (Thalictrum flavum), Teufelsabbiß (Scabiosa succisa), Waldmeister (Asperula), gemeiner Sauerklee (Oxalis acetosella), gemeine Chamille (Matricaria chamomilla), Ackerchamille (Anthemis arvensis), Taubenessel (Lamium album), Wegebreit (Plantago major et lanceolata), Löwenzahn (Leontedon taraxacum), Frauenmantel (Alchemilla vulgaris), Erdrauch (Fumaria officinalis), Purgierlein (Linum catharticum), Bitterklee (Menyanthus trifoliata), Hauhechel (Ononis arvensis), Vogelwicke (Vicia cracca), Schaafgras (Festuca ovina), Täschelkraut (Thlaspi bursa pastoris), Kammgras (Cynosurus cristatus), knolliges Rispengras (Poa bulbosa), auch einige Trespenarten (Bromus).

Das ganze vorstehende Verzeichniß soll nur zur Uebersicht dienen, wie reich wir an Pflanzen sind, unser Vieh zu ernähren. Ausführlicher über die Eigen-

schaft der einzelnen Arten werde ich bey den meisten seyn, wenn man sich die Mühe geben will, sie unter der nemlichen teutschen Benennung, oder auch vielleicht unter einem andern Namen, in diesem Werke aufzusuchen, wo denn der lateinische systematische Name im synonimen Register des letzten Bandes zurechtweisen wird. Traurig genug, daß die noch immer Statt findende unselige Einrichtung der Gemeinheiten in den meisten Gegenden Teutschlands, dem so nutzbaren und wohlthätigen Futterbau so sehr hinderlich ist, und den thätigsten Landwirth ermüdet. In diesem Falle bleibt ihm nichts mehr übrig, als nur solche Futterkräuter zu bauen, die viel Futter geben, die in einem Jahre vielmal geschnitten werden können, und die nicht mehrere Jahre auf einem Acker bleiben. Dergleichen sind: der Schnittkohl, der Spinat, die Brennnessel. — Angehende Landwirthe, die ausführlichere Kenntniß des Futterbaues zu erlangen wünschen, werden sich aus folgenden Schriften belehren können:

Prodromus oder Vorläufer meiner monatlichen Encyklopädie; als Ganzes des allgemeinen Futterbaues für Landwirthe im Großen und Kleinen, in Russischen, Schlesischen, Brandenburgischen, Sächsischen uud diesen ähnlichen Reichsgegenden. Verbesserte Auflage von Joh. Riem. Leipzig 1801. 8. (21 Gr.)

Handbuch des gesammten Futtergewächsbaues, sowohl in theoretischer als praktischer Hinsicht; oder vollständiger Unterricht zur Kultur der verschiedenen Gras- und Kleearten, wie auch Wurzelgewächse, nebst Anlegung und Verbesserung der Wiesen, von Phil. Franz Breitenbach. Berlin, 1801. 8. (1 Rthlr. 6 Gr.).

Die Erzeugung der Futtergewächse kann auch zu einem speciellen Handel Veranlassung geben. Wer überflüßig

flüßig Land hat, und dieses, zumal bey geringen Getreidepreisen, mit Luzerne, Esparsette oder spanischem rothen Kopfklee bebauet, wird immer Käufer in der Nachbarschaft finden, die ihm im Frühjahre die Benutzung eines Theiles, oder des ganzen Kleefeldes, abpachten und gut bezahlen. Es hat sogar Landwirthe gegeben, die ihr sämmtliches Land mit Klee bestellt, ihre Knechte, Pferde und Rindvieh, bis auf einige Kühe, abgeschafft haben, und dabey vielmehr, als zuvor, beym Ackerbau gewannen. Sie verkauften anfänglich die Fütterung grün auf dem Felde, und überließen den Käufern die Arbeit des Mähens u. s. w., jetzt machen sie selbst Heu, und verkaufen solches nach Zentnern. Ist der Preis des grünen und trocknen Klees zu gering: so lassen sie das Meiste zu Saamen stehen, wovon der Absatz nicht fehlt. Düngen thun sie nicht, sie bestreuen im Frühjahr das Feld blos mit Gips. Bey dieser Wirthschaft verliert die Viehzucht in der Nachbarschaft nichts, sie wird vielmehr verbessert. In England ist sie längst gebräuchlich.

Futtertresp,

hohe Waldtresp, Bromus giganteus.

Dieses Gras ist in den meisten gemäßigten Ländern, insonderheit in Teutschland, in der Schweiz, Frankreich, England, Dänemark und den untern Provinzen von Schweden, einheimisch. Es liebt vorzüglich einen schweren feuchten und beschatteten Grund. Selbst den zähesten und tragbarsten Thon, und einen der Sonne undurchdringlichen Schatten verschmähet es nicht. Man findet es auch an Wassergräben und andern feuchten Stellen. Wenn es aber angebaut und in einem

etwas

etwas gedüngten und aufgelockerten Boden gezogen wird, so gedeiht es überaus wohl, und bekommt ein sehr schönes Ansehen. Der Halm wird 4 bis 5 Fuß hoch, hat 12 Zoll lange und $\frac{3}{4}$ Zollbreite, bandförmige Blätter und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß lange, ausgebreitete Rispen. Dies ses Gras kömmt etwas spät, blüht daher erst zu Ende des Julius und im August und bis Michaelis hin; aber seine schönen saftigen Halme und breiten Blätter empfehlen es ganz zum Futtergrase. Das Rindvieh frißt es gern; ob es aber besonders auf die Milch wirke, darüber hat man noch keine bestimmte Erfahrung. Wenn man dieses Gras in der Blüthe mähet, so bald der Halm völlig aufgeschossen ist, so haut man es jährlich zweymal. Aber es ist vortheilhafter, wenn man es mähet, so bald man eine gute Schur hat, dann kann man es drey- bis viermal mähen. Da es, wie obgedacht, kein frühes Gras ist, so bleibt es dagegen länger grün, als irgend ein anderes, und steht wohl noch im November, wo fast die ganze vegetabilische Welt abgestorben ist, frisch und munter. Dem ohnerachtet dürfte wohl bey der davon zu erwartenden Heuernde kein Schade seyn. Im Grummet aber wird es, so fern man auf das Gewichte siehet, keinen geringen Vorzug vor andern Gräsern haben.

G.

Gänsedistel. Sonchus.

Es ist dies ein überall bekanntes und verhaßtes Unkraut, das fast durch ganz Europa auf Brachfeldern und thonigen Aeckern unter dem Getreide, so wie in Küchen- und Krautgärten und unter den Erbsen, wild wächst. Unter den mehrern Arten dieser Gattung, ist hier bes-

son-

sonders von der Acker-Gänsedistel, Sonchus arvensis, die auch die Namen große Gänsedistel, großer Ackerhasenkohl, hat, die Rede, und von der gemüßartigen Gänsedistel, Sonchus oleraceus, die man auch Saudistel, Milchdistel, Leberdistel, Hasenkohl, Saumelk, Gänsmilch, Wachtelweizen, Kohlgänsedistel, Sonchenkraut, gemeine Gänsedistel, Dudistel, Hasensalat, zu nennen pflegt. Diese beschwerlichen Pflanzen, die sich durch ihren schnell reifenden und umherfliegenden Saamen ungemein vermehren, können nur dadurch in Aeckern, Weiden, Wiesen und Gärten, getilgt werden, wenn man sie jung sammt der Wurzel, und so oft sie zum Vorschein kommen, also in einem Jahre mehr als einmal, tief aussticht. Gleichwohl ist dieses Unkraut nicht ohne Nutzen, so wie ganz gewiß keine Pflanze in der Welt, nur daß wir ihren Nutzen noch nicht kennen. Unsere Gänsedistel, so lange sie noch jung ist, kann sehr gut als Kohl oder Salat gegessen werden. Hasen und Kaninchen gehen derselben begierig nach, bekommen aber davon ein übelschmeckendes Fleisch; Schaafen und Schweinen, sogar den Kanarienvögeln, ist es ein saftiges und angenehmes Futter; und das Heu von solchen Wiesen, auf welchen viel Gäsedisteln wachsen, ist dem Rindvieh sehr ergiebig und nahrhaft. Uebrigens, wie schon der Name anzeigt, ist ihr junges zerhacktes Kraut den jungen Gänsen ein überaus gesundes Futter. So geben auch die Blumen dieser Pflanzen, die nur Vormittags geöffnet sind, den Bienen Stoff zu Honig. Sie sind auch nicht ohne Arzneykräfte; denn der ausgepreßte milchartige Saft, wovon die ganze Pflanze voll ist, wird, in Verbindung anderer Mittel, als ein sonderbares seifenartiges und eröffnendes Mittel, in Verstopfung der Eingeweide und Gekrösdrüsen gerühmt.

Die

Die zu dieser Gattung gehörige Alpengänsedistel ist im 1sten Bande, S. 92, bereits aufgeführt; noch eine andere aber, die Sumpfgänsedistel, ist unter diesem Namen aufzusuchen.

Gänsefuß, Meerstrands-

Meergänsefuß. Chenopodium maritimum.

Diese Pflanze gehört zu den Kalikräutern, die man in Spanien an vielen Orten in großer Menge an den Seeufern bauet. Man mähet und trocknet sie, wie Heu, und brennt dann Soda daraus. In Sibirien und Astrachan braucht man sie zur Potasche. Sie ist ein Sommergewächs, das auch an den Pommerschen, Holsteinschen, Mecklenburgischen, Oldenburgischen, Jeverischen Meerufern, so wie auch bey Barby, Leipzig und den Hallischen Salzwerken wild wächst; sie zeigt sich fast bey allen Salinen.

Gänsefuß, weißer,

Scheißmelde, wilde Melde. Chenopodium album.

In allen europäischen Ländern wächst diese mit dem grünen Gänsefuß sehr nah verwandte Art auf den Aeckern. Sie kann ebenfalls als Gemüße gekocht und von Menschen gegessen werden. Besonders dient diese Pflanze den an der Wolga wohnenden teutschen Kolonisten als Kohl zur Nahrung, indem selbige, wegen des häufigen Getraide-Miswachses ihrer Gegend, oft in nicht geringe Verlegenheit kommen. Da der weiße Gänsefuß auf ihren Aeckern, wenn das Korn ausbleibt, wie Unkraut, ausnehmend wuchert, so bedienen sie sich auch in der Noth des häufigen Saamens dieser Pflanze, welcher sich sowohl als Grütze, als auch geschroten und mit etwas

Mehl vermischt, als Nothbrod ganz wohl nutzen läßt. In Astrachan brauchen die Tataren diesen schwarzen, sehr glatten und harten Saamen zur Bereitung des Chagrins, indem sie die Haarseite der ganz erweichten Haut dicht damit bestreuen, und mit den Füßen eintreten, wodurch die Haut die Grübch-n und Rauhigkeit erhält. Aus dem weißen Gänsefuß läßt sich ein mineralisches Laugensalz bereiten.

Gänserich,

Gänsefutter, Gänsekraut, Gänsegarbe, Grinsing, Silberblatt, Silberkraut, wilder Rheinfarren. Potentilla anserina.

Diese in ganz Europa als ein sehr gemeines Unkraut, an den Wegen, magern Felsen, auf nassen und trocknen Wiesen und Trifften wachsende Pflanze, giebt da, wo sie häufig wächst, allemal ein sicheres Merkmal eines unfruchtbaren Bodens, und da sie am meisten an feuchten Orten sich findet, so enthält deren Tiefe auch immer Wasser. Da die Stengel dieser Pflanze sich mit ihren Ranken sehr ausbreiten, so dient sie sehr gut zur Bindung des Flugsandes. Ihre im Winter ausgegrabene Wurzel soll wie Pastinakwurzel und sehr süßlicht schmecken. Aus diesem Grunde wühlen die Schweine sie begierig aus der Erde, ja bey Brodnoth bereiten die Schott- und Irrländer ein Mehl aus dieser Wurzel. Nur das Rindvieh frißt ihr Kraut nicht gern, und nur nothgedrungen; ist es daher nicht sehr hungrig, oder überhaupt an mager Futter schon gewöhnt, so läßt es selbiges stehen. Da also diese Pflanze auf Wiesen und Weiden ein unwillkommnes Futter ist, so muß man sie zu tilgen suchen, und nichts ist dazu zweckmäßiger, als der Anbau des spa-

nischen

nischen rothen Klees, (Trifolium pratense). Den Gänsen hingegen, woher die Pflanze auch ihren Namen hat, ist sie ein angenehmes Futter. Ihr Geschmack ist herbe und zusammenziehend; sie eignet sich daher sehr gut zum Lohmaterial, und sollte in dieser Hinsicht mehr gebraucht werden, als wozu man Pflanzen genug an solchen Oertern finden würde, wo sie nicht bessere Futterkräuter verdrängen. An ihren Wurzeln findet man zu Johanni das sogenannte Johannisblut, oder die polnische Cochenille (Coccus polonicus).

Gagel, gemeine oder europäische,

niederländische oder brabantische Myrte, gemeine Myrica, Pors, Gerbermyrtenstrauch, Myrtenheide, teutscher Talgbusch, Heidelbeermyrte, Post, Rausch, niederländische Torfmyrte, Oelmyrte, teutscher Kerzenbeerstrauch, niederländischer Wachsbaum. Myrica gale.

Dieser niedrige Strauch wächst in den mitternächtlichen Theilen von Amerika und Europa, besonders in England, Holland, Dänemark und Schweden; in Teutschland aber im Bremischen, Oldenburgischen, Holsteinschen, Hannövrischen, in Bayern u. a. L. m. in Sümpfen, Morästen und an feuchten Orten. Wegen der geringen Größe dieses holzartigen Strauchs, verdient er nicht einmal den Namen Unterholz, vielmehr ist er den Waldungen schädlich, und muß darin getilget werden. Man weiß gleichwohl von dieser Pflanze, die weder von den Bienen besucht, noch von den Schaafen angerührt wird, mancherley Gebrauch zu machen. In Holland und England verkauft man im Frühjahr und Herbst die Blumen- und

Fruchtzweige derselben auf dem Markt, und bringt sie, ihres guten balsamischen Geruchs wegen, den sie sowohl frisch als getrocknet haben, in die Zimmer. Vielleicht würde man aus dieser Pflanze durch die Destillation viel wesentliches Oel, oder eine Art von Kampher bekommen, wenigstens verspricht das ihr gewürzhafter, starker Geruch, der so stark ist, daß er leicht den Kopf angreift. Wenn man sie im Wasser kocht, so giebt sie eine wachsartige Materie von sich, welche sich oben auf dem Wasser sammlet, und wie wahres Wachs zu Lichtern und andern Sachen gebraucht werden kann, nur ist die Quantität dieses Wachses zu gering. Ehemals, und die Armen noch heutiges Tages, bedienen sich dieser Pflanze statt Hopfens zum Bierbrauen in Schweden und Norwegen; aber ein solches Bier berauscht und macht Kopfweh. Die Bauern in Norwegen machen aus dem Pulver der Blätter mit Butter eine Salbe, welche sehr heilsam und kräftig wider die Raude ist. Auch pflegt man die obgedachte wachsartige Materie den wohlriechenden Salben, wegen ihres guten Geruchs, beyzumischen.

Es brauchen ferner diese Pflanze die Gerber, zu Bereitung der Oberleder und überhaupt zu schwachen Fellen. — In Norwegen bedient man sich der Blätter, mit etwas wenigem Taback vermischt, und rühmt diese Mischung als unschädlich und schmackhaft. — In Schonen färbt man mit den Blüthenknospen die Wolle gelb. In Amerika färbt man mit dem Saamen das wollene Garn gelb. Zu gleichem Nutzen wendet man in England die Blätter an. — Uebrigens dienen die Zweige sammt den Blättern, wenn man sie bey die Kleider legt, zur Vertreibung der Motten, so wie selbige auch die Flöhe vertreiben, wenn man sie gequetscht über das Bettstroh legt, und gegen Wanzen und Läuse dienen sie, wenn

man

man sie auf eben diese Weise, oder in einem Decoct braucht. Innerlich ist diese Pflanze gewiß nicht ohne Arzneykräfte, es fehlt nur noch an Erfahrungen.

Galmey. Lapis calaminaris.

Zu den mancherley metallischen Erdarten, die ohne ein bergmännisches Geschäft zu erfordern, oder sonst zum Ackerbau gebraucht zu werden, gleichwohl ihren Nutzen haben, und das Ausgraben belohnen, gehört der Galmey, als eine zum Zinkgeschlecht gehörige Erdart. Sie erscheint sowohl in lockerer, als auch in fester Gestalt; in jener heißt sie Galmeyerde, in dieser Galmeystein. Beydes ist natürlicher, oder gegrabener Galmey, welcher aus einem ziemlich schweren, bald dunkel-, bald hellbraunen, bisweilen auch bleichgelben und weißlichten mineralischen, allemal aus Zink, Eisen und eine alkalische Erde enthaltenden Körper besteht, zuweilen aber auch andere Metalle und Mineralien enthält. Da der Galmey mit allerley Erden und Metallen vermischt zu seyn pflegt, so ist dessen Farbe und Härte, wie auch Schwere, so verschieden, daß sich keine sichern Kennzeichen angeben lassen. Es läßt sich jedoch der Galmey sehr leicht entdecken, wenn man einige Loth der zu untersuchenden Stein- oder Erdart gröblich zerstößt, und auf ein frisches Kohlfeuer wirft, dessen Kohlen aber klein, und wenigstens eine Spanne hoch liegen müssen. Ist es Galmey, so entsteht gar bald ein dicker weißlichter Rauch, welcher sich häufig an ein darüber gehaltenes eisernes Blatt weißblau, und welcher als ein Spinngewebe, anlegt; zugleich wird die dampfige Flamme, wie von hinein geworfenem Zinke, gelbgrün gefärbt. Läßt sich dieser Rauch nicht spüren, so ist auch kein Galmey in der Probe befindlich.

Der vorzüglichste Gebrauch des Galmeys besteht darinn, daß er zu einer vortheilhaften Verbindung mit andern Metallen dient, so entsteht Messing, wenn Galmey und Kupfer versetzt werden. Unter Zusatz von Kohlen, erhält man, durch die Destillation aus dem Galmey, Zink. Wegen dieser seiner Anwendung in den Messinggießereyen, macht er einen eigenen Handelsartikel. Eine der besten Sorten Galmey kommt aus den ehemaligen österreichischen Niederlanden, besonders aus der Grafschaft Namur und dem Limburgischen, der zum Messingmachen sehr gut taugt, und theils zu Achen, Stollberg u. s. w. verarbeitet, theils nach Schweden und anderwärts hin verfahren wird. Oesterreich gewinnt nicht minder diesen Artikel, und Oberschlesien, wo besonders im Beuthenschen Kreise viel Galmey gegraben wird, liefert jährlich viele hundert Fässer, welche nach dem Norden, meistens nach Schweden, gesandt werden. In England geben Sommerset und Nottingham, in Frankreich Anjou und Berry viel Galmey. Der englische ist gemeiniglich mit Bley verunreiniget. Der ungarische weiße, der polnische und schlesische finden daher bessern Abgang. Den Galmey hält man um desto besser, je schwerer er ausfällt. So wie dies Mineral zu Tage gefördert ist, wird es mit dem Hammer zerschlagen, der Unrath davon abgesondert, dann geröstet, zu Mehl gemacht, durch ein Sieb geschlagen, in Tonnen gepackt, und so nach den Messingbrennereyen gebracht. Man verkauft den Galmey, Faß- oder Zentnerweise. — Man darf aber selbigen nicht mit dem Ofengalmey oder Ofenbruch verwechseln, denn dieses ist kein natürliches Product, sondern es entsteht aus dem Rauch, welcher bey Schmelzung der Zinkerze an den Wänden und Kammern des Ofens unter allerley Gestalten sich anlegt:

legt: und wird dieser Ofenbruch, in Verbindung mit Kupfer, zu Messing verarbeitet, wie mit dem Galmey. Uebrigens erscheint der natürliche Galmey nur in Flözen, oft nahe am Tage, seltner als die Blenden, welche entweder allein, oder mit andern Erzen, in Gängen, angetroffen werden. — Auf dem Messinghofe bey Cassel, wird der Galmey aus Iserlohe und aus Brillon im Cöllnischen gebracht. Von jenem wird der Zenter dorthin für 3 Thaler 16 Gr. geliefert. Er ist schon bey der Grube geröstet; wird in Tonnen verschickt; gröbliche Stücke werden auf dem Messinghofe klein gemahlen. — Die natürliche Schwere des Galmeys verhält sich zur spezifischen Schwere des Wassers, wie 469 zu 100.

Gans. Anas Anser.

Ich schreibe jetzt die Lobsprüche unserer Gans mit einem Werkzeuge nieder, das sie mir selbst geliefert hat. Ihr Nutzen ist so groß, daß ich gern das ganze Heer unserer guten Hausmütter, wider die Seufzer des Landwirths über die Gänsezucht, in Schutz nehme, überzeugt, daß sie dem Landwirthe zum wahren Vortheil gereicht. Die Widersacher der Gänsezucht sagen: beym Verkauf der Gänse in die Städte sey nie eine Rechnung gemacht, was jede Gans gefressen habe, wie viel sie zu hüten gekostet: die Hausmütter hiengen ihr Herz an die Gänse, ließen es den Männern nicht wissen, wie viel sie Schrot und Körner heimlich verfütterten, wie viel Getreide des Nachts vom Felde nach Hause geschleppt, um etwa ein Mandel Gänse aufzuziehen und zu verkaufen, auch wie viel durch die, die Gänse hütenden Kinder Getreide verwahrloset worden, u. s. w. In der That sind diese Einwürfe nicht unrichtig, und

wenn man hinzuthut, daß der Mist der Gänse das gute Gras verbrennt, daß sie es mit ihrem Schnabel bis auf die Erde abreißen, daß sie auf der Weide den Kraut- und Kleeäckern schaden; daß ferner ihr etwaniger Nutzen, gegen den des Rindviehs, verhältnißmäßig äußerst gering ist: so ist der Widerwille des Landwirths gegen die Gänsezucht ihm keinesweges zu verargen. Allein welchen Werth haben nicht die Federn der Gänse, theils zur Ausstopfung unserer Betten, theils zum Handel: sie sind allenthalben willkommene Waare; wie angenehm sind uns nicht ihre Braten, ihr Fett, und den Leckermäulern ihre Lebern? Wenn wir uns also in der gehörigen Lage befinden, wenn wir keinen Mangel an Weiden und Wasser, als der Gänse Element, haben: so wollen wir uns getrost der Gänsezucht befleißigen, unsern Hausmütern aber anempfehlen, ihre Gänse, zur Schonung der Körner, im Sommer mit Gras, Klee, Möhren, abgefallenem Obst u. s. w., im Winter aber mit rohen geschnittenen Kartoffeln, Möhren zu füttern, und sie von verständigen Hirten hüten zu lassen.

Beyspiele haben allemal größern Werth, als alles theoretische Raisonnement. Es giebt vielleicht wenig Gegenden in Teutschland, wo die Gänsezucht so bedeutend, und ihr Gewinn so beträchtlich ist, als in der Grafschaft Diepholz: da hat ein einziger Landmann oft 40 bis 50 Gänse auf der Weide gehen, und nicht leicht sieht man irgendwo mehr Gänse, als in dem dortigen sogenannten Bruch, einer Hütung von ziemlichen Umfange, auf welche aus der ganzen Grafschaft die Gänse zusammengetrieben werden, und wo sie den ganzen Sommer über bleiben. Obschon es wider meinen Plan ist, Kultur und Erziehung der Thiere in dieses Werk aufzunehmen, so wird man mir doch eine Ausnahme hier

vers

verzeihen, die zum Beyspiel dient, was zweckmäßige Behandlung wirken kann.

Eine Gans legt gewöhnlich 10 bis 12, auch wohl 14 Eyer. Legt sie mehr, so kommen die Eyer nicht aus, und werden solche alsdann in Diepholz auch nicht zur Zucht, sondern in der Küche gebraucht. Mit Ende Januars, oder zu Anfang Februars fangen die Gänse an zu legen, und diejenigen Eyer, welche an diesen Tagen kommen, sind die vorzüglichsten, weil sie zeitige Küchlein bringen, welche im Sommer öfters gerupft werden können. In der Zeit des Ausbrütens treibt man die Gänse täglich einmal aufs Wasser; eines Theils bleiben sie dadurch gesünder, andern Theils werden die jungen Küchlein stärker und munterer, und drittens soll auch die Schaale des Eyes dadurch mürber werden, so, daß sich die kleinen Küchlein mit leichterer Mühe herauspicken können.

Sind nun die Jungen alle ausgekommen, so bringt man sie, wenn das Wetter lieblich und Sonnenschein ist, um die Mittagszeit auf einige Stunden ins Freye, und setzt sie in nicht zu hohes Gras, welches naß und kühl seyn möchte, und in keinen Schatten.

Die ersten 8 bis 14 Tage füttert man die Kleinen noch, alsdann aber werden sie auf das oben erwähnte Bruch getrieben, wo man ihnen selbst überläßt, ihre Nahrung zu suchen.

Zur Zucht werden diejenigen jungen Gänse für das kommende Frühjahr gewählt, die aus dem ersten Ey gebrütet worden sind; dies sollen die stärksten seyn, und zugleich am frühesten wieder ausbrüten, worauf man vorzüglich sieht, um die zeitig gekommenen Gänse desto öfterer rupfen zu können.

Was nun das Rupfen selbst anbetrifft, so hat man in Diepholz folgende Einrichtung: Die Alten werden gerupft, wenn die Jungen 14 Tage alt sind: alsdann alle 7 bis 8 Wochen, so, daß sie im Jahre vier Mal gerupft werden können, denn im Winter läßt man ihnen die Federn, und rupft sie in der Mitte oder zu Ende Septembers zum letzten Male.

Die Jungen werden zum ersten Mal gerupft, wenn sie 10 Wochen alt sind, alsdann ebenfalls alle 7 bis 8 Wochen: beym ersten Rupfen werden ihnen aber die sogenannten Daunen gelassen, die jungen Gänse werden im Jahre nur drey Mal gerupft. Die Federn vom zweyten Rupfen werden für die vorzüglichsten gehalten, und gute Federhändler verkaufen jedes Rupfen besonders. In manchen Gegenden Deutschlands hält man das Rupfen der Gänse für schädlich, und nimmt ihnen nur dann die Federn, wenn sie geschlachtet worden sind: allein, so wenig es dem Schafe nachtheilig ist, wenn es geschoren wird, eben so wenig verliert die Gans etwas, wenn sie gerupft wird; ja, die überreifen Federn fallen der Gans, wie allen Vögeln in der Mausezeit, von selbst aus, oder sie rupft sich selbige auch selbst aus, wenn sie sich ein Nest bereiten will; daß hingegen der Gans das Rupfen schmerzhafter seyn mag, als dem Schafe das Scheeren, ist begreiflich, besonders wenn es auf eine unsanfte Weise geschieht, und der Vortheil nicht in Acht genommen wird, den Daumen der linken Hand auf den zu pflückenden Ort fest anzusetzen, und sodann die Feder, nicht gegen den Daumen, sondern unter ihm weg, ihrer natürlichen Lage gemäß, auszuziehen.

Aber nicht nur von den gewöhnlichen Federn, sondern auch von den Spulen, macht der Diepholzer Gewinn;

winn; den alten Gänsen nemlich zieht er sie, 8 Tage nach dem Brüten, aus; dann, wenn die Jungen 14 Wochen alt sind, und endlich 14 Tage nach dem dritten Rupfen.

Den jungen Gänsen werden die Spulen nur zweymal genommen: einmal, wenn sie 14 Wochen alt sind, und dann 14 Tage nach dem dritten Rupfen. Jedes Mal werden nur aus jedem Flügel vier Spulen genommen, geizige Gänsezüchter ziehen wohl auch die fünfte, oder sogenannte Eckspule: diese ist aber von geringem Werthe.

Hundert Stück Spulen von jungen Gänsen wiegen 11 Loth, und werden mit 9 Groschen 4 Pf. bezahlt. — Hundert Stück Spulen von alten Gänsen hingegen, wiegen 12 Loth, und gelten 12 gute Groschen.

Um nun ganz genau zu bestimmen, wie hoch sich der Vortheil der Gänsezucht im Diepholzischen beläuft, wenn sie nach obiger Vorschrift betrieben worden, dient folgende Berechnung, bey welcher angenommen wird, daß eine alte Gans von den Eyern, die man ihr unterlegt, 8 junge Gänse ausbrütet.

So wie bey allen landwirthschaftlichen Unternehmungen Kenntniß vorausgesetzt wird, so muß auch die Hausmutter verstehen, die Gänsezucht zweckmäßig zu betreiben, wenn selbige den größten Nutzen abwerfen soll. Es gehört mit zu meinem Plan, Einiges darüber mitzutheilen.

Die Mast- oder Schlachtgänse müssen einen dicken breiten Leib haben, damit sie gebraten, schönere Bruststücke geben, was man an diesen Braten am meisten schätzt. Vorzüglich dienen zu dieser Absicht die jungen Gänse, weniger die Ganserte, besonders die im Frühjahr

jahr ausgebrüteten und um Martini geschlachteten, sie übertreffen alle andere an Milde und Zärte des Fleisches. Alte Gänse, von 3 bis 4 Jahren, können kaum, wegen ihres zähen Fleisches und brenzlichen, thranigten Fettes, genutzt werden. Ob eine Gans aber jung oder alt ist, erkennt man an folgenden Merkmalen: Eine junge Gans hat spitzige Nägel; ihre Gurgel ist weich, was man durch Drücken gewahr werden kann, wie auch, ob ihre Flügel weich sind; ferner sind die Schnäbel bey jungen Gänsen nicht so roth, wie bey den alten: so wie auch die alten Gänse viel gröber schreyen, als die jungen, und sogenannte spitz herausstehende Legebäuche haben; dagegen bey jungen, die niemals Eyer gelegt haben, der Bauch ganz rund ist. — Beyde Geschlechter, zumal wenn sie noch jung sind, können gar leicht unterschieden werden; denn der Ganserl hat höhere Beine, und einen längern, auch etwas dickern Hals, den er aufzäumet, und Kopf, und einen längern Leib: ergreift man ihn beym Kopf und hält ihn, so schreyet er. Aber die Gans schreyet nicht, sondern gakert, sie hat einen kürzern und dünnern Hals, einen herabhängenden Bauch, zumal im Januar, als zu welcher Zeit schon der Legebauch zu wachsen anfängt. Junge Ganserle muß man vor Martini mästen und schlachten, denn nach dieser Zeit ist ihr Fleisch zäher, als das der Gänse.

Lege- und Brutgänse müssen zottige Bäuche haben, die ihnen fast auf die Erde reichen, zwischen den Beinen und an den Füßen recht breit seyn, auch müssen sie älter, als ein Jahr seyn, weil sie zur Brut nicht taugen, wenn sie nur ein Jahr alt, oder gar noch jünger sind. Auch die Eyer von solchen jungen Gänsen nimmt man nicht zum Unterlegen. Ein richtiges Zeichen einer guten Brutgans ist, wenn sie beym Eyerlegen viel Federn im Neste

hat liegen lassen. Manche Hausmütter halten die weiß und aschfarb gesprengelten Gänse für besser zur Zucht, als die ganz weißen, weil sie gesünder und fruchtbarer seyn sollen. Sieht man mehr auf die Federn, so zieht man die weißen vor, wegen ihrer Reinlichkeit. —

Junge Gänse sind großer Gefahr ausgesetzt, wenn sie auf die Weide getrieben werden, oft sterben ganze Zuchten. Schlechte Wartung, Erkältung, trägt viel dazu bey, aber auch die auf den Weiden befindlichen schädlichen Insecten, Blutigel in unreinem Wasser, wirken auf sie wie Gift, wenn sie sie fressen. Das nemliche wirkt das Bilsenkraut, der Schierling, und die Verletzung durch die Brennnessel, ist den jungen Gänsen gefährlich. Manchem dieser Unglücksfälle kann man vorbeugen, wenn man ihnen täglich, so wie sie von der Weide kommen, eine Portion gehackte Disteln, Brennnesseln und Gerstenschrot zu fressen giebt, und wenn man auf dies Futter wöchentlich dreys bis viermal, bis zur Erndtezeit, Tabacksasche streuet, so werden sie ohne den mindesten Anstoß schnell fortwachsen. Ueberhaupt darf man sie früh Morgens nicht eher austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt hat. Der Junius und Julius sind den jungen Gänsen die gefährlichsten Monate, in dieser Zeit verlangen sie Morgens und Abends ein gutes nahrhaftes Futter, fehlt ihnen das, so fallen sie schaarenweis. Auch muß man ihnen reines frisches Wasser geben, ja kein unreines aus Pfützen, Sümpfen. Das Gänsesterben rührt auch nicht selten von kleinen Mücken und Fliegen her, die sich in die Ohren und Nasenlöcher der jungen Gänse legen, und sie so quälen, daß sie von Kräften kommen und umfallen. Hierwider dient Baumöl oder Leinöl, womit man die Ohren schmiert. Auch ist ein gutes Mittel, wenn man ihnen Abends, wenn sie von der Weide kommen,

men, in tiefe Wassertröge etwas Gerste wirft; dadurch werden sie gereizt, die Köpfe bis über die Nase und Ohren ins Wasser zu stecken, um das Futter auf dem Grunde zu holen, und dadurch werden sie von Fliegen und Mücken gereinigt. Oft sind auch ihre Hälse mit einer unsäglichen Menge kleiner Läuse besäet; das beste Mittel dagegen ist, einer Erbse groß Queckſilber unter einem Löffel voll Schweinefett gerieben, und den Hals der kranken Thiere damit eingeschmiert. Die Gänselläuse aber aus den Ställen zu vertreiben, dient, außer der often Ausmistung und Streuung mit frischem Sande, Farnkraut und Flachsschäben. In ihren Trank streue man von Zeit zu Zeit Flußkies. Gegen die Gänseseuche, sowohl zur Präservation, als der bereits erkrankten, hat man folgendes Mittel bewährt gefunden: Man giebt nämlich jeder Gans zu drey wiederholtenmalen, einen Morgen um den andern, einen halben Löffel voll gemeines Küchensalz, oder statt des Salzes, 1 bis 2 Löffel voll Fleischbrühe. — Wenn bey den Gänsen der ledige Kropf schwillt, so füttre man sie mit Brod und Kohlblättern, und gieße etliche Tropfen Branntwein aufs Brod. — Gegen den Pips nimmt man große Pimpinelle, welche auf sonnenreichen Wiesen wächst, wirft solche in einen Topf mit Wasser, brühet sie so lange, bis sie ziemlich weich geworden ist; davon läßt man die kranken Gänse fressen, und die davon abgegoßne Brühe saufen. — Wider den Durchlauf der Gänse dient Spreu, vorzüglich Hirsenspreu, vermengt mit Schrot, mit Wasser angefeuchtet.

Die frühen jungen Gänse, welche schon in der Erndtezeit verspeist werden sollen, muß man nicht rupfen, sie werden im Wachsthume gehindert, und bleiben unansehnlich. Außerdem werden sie, vor dem

Herbst-

Herbstmästen, nach Diepholzischer Methode, dreymal gerupft. Hals- und Tragefedern unter den Flügeln rupft man nicht aus, sie hängen davon die Flügel und ermatten. Ueberhaupt muß man keine Gans allzuspät und gegen die kalte Witterung entfiedern, der Nachwuchs der Federn wird dadurch gehindert, und die Gans zum Eyerlegen fürs nächste Jahr geschwächt.

Vor der Erndte kann man die Gänse täglich austreiben, sie müssen aber früh und Abends immer noch etwas, und sey es auch nur wenig, Hafer, oder anderzubereitetes Futter bekommen, wenn sie recht wachsen und gute Federn bekommen sollen. Während der Erndte und fast bis Michaeli, finden sie hinreichendes und überflüßiges Futter auf den Stoppeln; hernach muß man sie wieder zu Hause mit gestampften Rüben, Möhren, Kraut, Kartoffeln, Runkelrüben, Astergetreide u. dergl. füttern, was bey den Zuchtgänsen auch den Winter durch geschehen kann. Liegt Schnee, so löschen sie ihren Durst mit diesem, außerdem giebt man ihnen Wasser, das man mit etwas warmen vermischt, damit es nicht friert. — Gänse und Ganserte taugen gegen zehn Jahr zur Zucht: wer sie aber so lange behält, muß am Ende mit zähem Fleisch vorlieb nehmen; doch geben die alten Gänse die meisten Federn, und werden sehr fett.

Zu einer vollkommenen Gänsezucht gehört auch die Kunst, die Gänse gut zu mästen. Die beste Zeit dazu ist im Herbste bis Weihnachten, späterhin wirkt der Geschlechtstrieb und das Mästen ist umsonst. Hat man nur die Absicht, einen guten Braten zu essen, so ist das Stopfen unnöthig, und man giebt den Gänsen blos nahrhaftes Futter: verlangt man aber Schmalz und Fett, so ist das Stopfen nothwendig. Gänse geben ein fetteres und zarteres Fleisch, als die Ganserte; indessen

hat

hat das Futter einen starken Einfluß auf dessen Geschmack, und eine gute Futterordnung trägt nicht wenig dazu bey. Gewöhnlich mästet man mit Wurzeln, oder mit Körnern, oder durchs Stopfen.

Eine der wohlfeilsten Wurzeln zum Mästen, sind die gelben Möhren, die man sehr klein schneidet, und, neben anderm Futter, den Gänsen täglich giebt. Binnen 3 Wochen bekommen sie davon ein Finger dickes Fett, und ihr Fleisch wird davon sehr süß, mürbe und angenehm. Indessen verlangt doch diese Art Fütterung, daß man den Gänsen zuletzt Körner gebe, sonst wird ihr Fleisch gelb und nicht sonderlich angenehm, ja die Knochen selbst werden davon gelb.

Versuche, mit Kartoffeln zu mästen, sind sehr gut ausgefallen. Man erspart dadurch Körner, auch werden die Gänse davon fett, und bekommen ein schmackhaftes Fleisch, ja das Fett wird von Kartoffeln fester und härter, als von bloßem Hafer. Alles kommt nur darauf an, wie man sie füttert. Werden sie roh und ungekocht gefüttert, so ist ihr Nutzen gering. Aber durch das Kochen verliert sich das Wässerige der Kartoffeln, das Mehl löset sich auf und sie dehnen sich aus. Die gekochten Kartoffeln drückt man mit der Hand entzwey, oder stampft sie, so, daß gar keine große Stücke darunter bleiben, sondern selbige zu Mus werden, und dieses darum, weil die Gänse sich sonst an den großen Stücken stopfen. Die Schaalen nimmt man, so viel möglich, heraus. Um aber den Gänsen dies Futter desto angenehmer zu machen, knetet man etwas Hafer, noch besser Haferschrot, darunter, gießt etwas Wasser zu, damit die Kartoffeln nicht zu dick und steif werden. Doch darf dies Futter auch nicht zu dünn seyn. Neben das Gefäß setzt man ein anderes mit Wasser, in welches

man

man etwas Sand thun kann. Hüten muß man sich auch, von diesem Futter auf einmal zu viel zu geben, sie fressen es sich sonst leicht überdrüßig; man gebe also nicht mehr, als um sich satt zu fressen, und lieber ein paar Mal mehr. Von den Kartoffeln darf man nur auf 3 oder 4 Tage Vorrath kochen, damit sie nicht sauer werden.

Außer diesen gemeldeten Fütterungsarten mästet man die Gänse mit gelben Möhren, welche mit Gerstenschrot vermengt werden; man giebt ihnen so viel davon, als sie wollen, und setzt ihnen Wasser vor, in welches man Mehl eingerührt hat, so, daß es der Milch gleich sieht; zugleich legt man ihnen groben Bachsand vor, den alles Geflügel zur Beförderung der Verdauung nöthig hat.

Zum Mästen mit Körnern nimmt man gewöhnlich Hafer und Gerste; man muß sie aber einquellen, oder schroten, wenn sie rechte Dienste leisten sollen. Man kann aber auch Roggen, Buchweizen, Wälschkorn (Zea Mays), sehr gut zum Mästen der Gänse brauchen, zumal wenn man diese Körner mit dem Hafer vermischt. In England mästet man die Gänse mit geschrotenem Malze, welches man mit Milch einrührt, oder mit Gerstenmehl, das man mit Wasser zu einem Teige macht. Dies stellt man an einen Ort des Stalles, an einen andern ein Gefäß mit gekochtem Hafer, und neben dieses ein Gefäß mit Wasser.

Auch folgendes Mittel ist vortrefflich: Man nehme Erbsen, und zwar solche, die ohnehin zum Kochen nicht tauglich sind, quelle davon soviel, als in 2 Tagen verfüttert wird, in etwas salzigem Wasser ein, und stopfe den Gänsen die Kröpfe davon voll; doch sehe man jedesmal, wenn man wieder stopfen will, zu, ob die Erbsen im

Kropfe verdauet sind. Von diesen Erbsen werden die Gänse schleunig fett, doch müssen sie vollauf zu saufen im Troge haben. Auch bekommen die Gänse große Lebern davon. Eben so nützlich sind hierzu die großen Feld- oder Saubohnen (vicia faba).

Dann verdient folgende Methode beygebracht zu werden: Man nimmt ein großes Roggen- oder Gerstenbrod, macht oben in der Mitte ein kleines Loch hinein, so groß als ein Daumen, schüttet Hafer darein, gießt Bier darauf, und legt es der Gans vor. So wie die Gans den Hafer heraus sucht, macht sie das Loch im Brode nach und nach immer größer, und auf diese Art gewöhnt sie sich nach und nach, Brod mit Bier zu fressen. Man feuchtet das Brod immer wieder mit Bier an, und wenn in 14 Tagen das Brod aufgefressen ist, wird die Gans zum Schlachten tauglich seyn.

Um Schmalz und Fett zu erlangen, ist das Mästen durch Stopfen unumgänglich nöthig. Ist eine Gans zuvor gut gefüttert gewesen: so muß sie längstens in 3 Wochen zum Abschlachten fertig seyn. Man stopft mit ganzen und mit geschrotenen Körnern, oder Nudeln. Merkwürdig ist, daß Wicken bey den Gänsen schädliche Wirkung thun, sie betäuben selbige auf eine kurze Zeit, ohne sie zu tödten. Das Stopfen mit ganzen Körnern geschieht mit Wälschkorn, noch besser aber, wie schon obgedacht, mit Erbsen. Nie ist zuvor das Einquellen zu vergessen, geschieht das nicht, so quellen die Körner im Magen, dehnen ihn aus, das Thier erstickt. Es giebt Gänse, welche die Körner wieder aus dem Halse schleudern. Dies zu verhindern, stopft man der Gans eine starke Brodnudel in den Hals auf die Körner.

Weniger Gefahr wegen des Erstickens ist beym Stopfen mit Nudeln von geschrotenen Körnern. Es

nimmt

nimmt dies auch weniger Zeit weg, und die Gans wird schneller fett. Man macht die Nudeln aus Gerstenmehl, unter welches man etwas Buchweizenmehl oder schwarzes Weizenmehl mengt; oder man nimmt 2 Theile Roggenmehl und einen Theil Kleye; oder Wäschkornmehl. Unter alle diese Schrotarten kann man gekochte Erbsen oder gesotene Kartoffeln mischen. Von diesem Schrot wird vermittelst Wassers ein steifer Teig verfertiget, dieser Teig auf dem Nudelbrete zu runden, eines starken Fingers dicken Wölgern gerollt, diese dann mit dem Messer in Stücken von der Größe einer großen Eichel geschnitten, mit beyden Händen geformt, und in Vorrath auf dem Stuben- oder Backofen getrocknet. Die Hauptsache ist, daß sie weder zu groß, noch zu klein sind, und gerundet werden, damit keine scharfen Ecken beym Stopfen den Schlund beschädigen. Beym Gebrauch werden sie, um sie geschmeidig zu machen, in lauwarmes Wasser, oder noch besser, in süße Milch eingetaucht.

Liebhaber großer Gänselebern mögen sich folgenden Mittels bedienen: Man mischt in den beiden ersten Wochen der Mast, einen Tag um den andern, eine Messerspitze voll gepülverisirtes rohes Spießglas unter eine Nudel, also wöchentlich 3 bis 4 solcher zubereiteter Nudeln. Je fetter eine Gans wird, je größer wird auch die Leber, und manchmal wohl 3 Pfund schwer. Wenn selbige ganz und unzerdrückt, wie es seyn muß, aus der Gans genommen ist: so legt man sie unverweilt in kaltes Wasser, oder im Winter in Schnee, damit sie recht weiß werde. Will man sie fast um die Hälfte noch vergrößern: so wäscht man sie rein aus, legt sie in warme Milch, bestreut sie mit etwas weißen klar gestoßenem Pfeffer, und läßt sie so 2 Tage stehen, in welcher

Zeit man alle 2 Stunden frische Milch darauf gießt, wovon sie sehr aufläuft. — Kleine Gänselebern werden mit unter das sogenannte Gänseklein (Gänseschwarz) gekocht, wofern man sie nicht zu Pasteten bestimmen will. Zu junge Gänse haben nie große Lebern, auch sind die Lebern der Gänse, die bis Weihnachten gehen, nicht mehr so groß, als diejenigen, die um Martini geschlachtet werden.

Unsere Hausmütter müssen aber auch verstehen, eine Gans poularderiemäßig zu mästen. Könnte ihnen das nicht ein einträglich Geschäft werden, wenn sie Gelegenheit hätten, dergleichen Leckerbissen in vornehme Küchen zu liefern, wo man ihnen ihre Mühe übertheuer bezahlen würde? Das Mastfutter ist Hirse, die man zart zerstampft, bey deren Ermanglung aber, Gerstenmehl. Hiervon thut man 3 Pfund in eine irdene Schüssel, macht darein eine Vertiefung, gießt in selbige 12 Loth frische, ja keine alte, geschmolzene, aber nicht heiße Butter; schüttet auch nach und nach milchlaues Wasser zu, und knetet alles so lange durch, bis die Masse einem Nudelteige ähnlich ist. Hieraus macht man nun Wölger von der Dicke einer Bratwurst, formirt daraus Kugeln, und theilt es so ein, daß ein Gans täglich 8 Loth Hirsen und 1 Loth Butter, in 3 Portionen, Morgens, Mittags und Abends, zur regelmäßigen Zeit bekommt. Die Kugeln werden beym Stopfen jedesmal in Milch getaucht. Zum Saufen giebt man täglich 8 Loth süße Milch, wobey aber der Saufkrog jedesmal rein ausgewaschen werden muß, damit die Milch nicht sauer werde. So wird eine Gans in 24 Tagen vollkommen fett, und ist ein Leckerbissen. Wollen die Gänse nicht saufen, was doch eine Hauptsache bey aller Art von Mastung ist, so thut man etwas

was Salz in die Masse des Teiges, um ihnen Durst zu erregen. Schleudern sie die Kugeln aus dem Kropf: so rühre man etwas kleingestoßnen Glanzruß unter Butter, gebe es ihnen früh ein, und lasse sie den ganzen Tag fasten. — So kostbar diese Mastungsart zu seyn scheint: so wird sie doch mit den gewöhnlichen in ziemlich gleichem Verhältniß stehen, indem zu dieser in 24 Tagen nur 9 Pf. Hirsen, 1 Pfund Butter, und 18 Pf. Milch erforderlich sind.

Alles kommt bey der Mastung der Gänse auf Reinlichkeit und Ordnung an; dadurch wird fast die Hälfte des Futters erspart. Man stopft Morgens, Mittags und Abends, giebt nie auf einmal zu viel, und nie eher, bis die Verdauung vorüber ist, die durch Sand, kleine Steine, befördert wird; auch darf es der Gans nie an Wasser fehlen. Ist sie recht fett gemästet, so kann man beym Abschlachten wohl bis 3 Pfund Fett herausnehmen, beym Braten beynah eben so viel Bratfett abschöpfen, ohngerechnet was die Leber beym Braten derselben giebt; dagegen eine bloß gut gefütterte Gans kaum den dritten Theil so viel Fett giebt. Den großen Gänsen in Pommern pflegt man eingesperrt wohl einen halben Scheffel Hafer und einen halben Scheffel Gerste zu geben, auch wohl allein 9 Metzen Gerste. Sie werden davon an 18 bis 20 Pfund schwer, wenn sie mager 12 bis 16 Pfund wogen. In der Mark Brandenburg bekommen die dasigen kleinen Gänse ohngefähr einen halben Berliner Scheffel, und sind fett ohngefähr 8 Pfund schwer. In Pommern hat man sie bis über 25 Pfund schwer, und in Ostfriesland zu 28, ja zu 30 bis 40 Pf. schwer schon gesehn. Das Fett vermehrt nicht sehr das Gewicht einer Gans, wohl aber sehr ihren Werth.

Die Mast der Gänse hat ihre Gränze, sie würden in ihrem eigenen Fette ersticken, wenn man sie 4 Wochen lang mästen wollte. Wenn sie anfangen stark zu keuchen, dann ist es Zeit, die Mast zu beendigen und sie zu schlachten. Man hat auch noch ein äußerliches, sehr merkliches Zeichen, das diesen Zeitpunkt bestimmt, sie haben nemlich unter jedem Flügel einen sehr merklichen Haufen Fett. Uebrigens hat man bemerkt, daß die am Ufer des Flusses aufgezogenen Gänse, mit wenigern Kosten ernährt werden, früher legen, und leichter als die übrigen fett werden.

Bey starker Gänsezucht hat die Hausmutter nicht allezeit Gelegenheit, ihre zugezogenen Gänse mit Vortheil zu verkaufen. Dann muß sie ihren Zuwachs selbst schlachten und möglichst zu nutzen suchen. Das Gänsefleisch, das Gänsefett, die Lebern, das Blut, das Gänseklein, die Federn, sind die Produkte, die sie in ihrer Haushaltung zu verbrauchen oder aufzubewahren hat. Letztern, den Federn, werde ich gleich nach diesem, einen eigenen Artikel einräumen müssen.

In allem Betracht ist es vortheilhaft, das Schlachten der Gänse auf einmal vorzunehmen, denn einzelne Gänse nachzumästen, geht nie gut von Statten, ihr Fleisch wird auch gegen Weihnachten schlechter, als gegen Martini. In diesem Fall ist es rathsam, zum Abschlachten ein derbes Frostwetter zu erwählen, damit die hingehängten Gänse gleich frieren. Aber solche Gänse, die durch den Frost frisch bleiben sollen, müssen recht fett seyn. Man nimmt zum Weghängen gern Gänseriche, weil das zähere Fleisch derselben durch das lange Hängen und Frieren mürbe wird, und dem Verderben länger widersteht, als das Fleisch der weiblichen Gänse. Sollen aber Gänse durch das Frieren lange Zeit erhalten werden,

den, so müssen sie ganz ausgeschlachtet seyn, d. h. es muß alles Eingeweide aus der Gans heraus genommen, und dieselbe gereiniget werden. Beym Schlachten der gemästeten Gänse ist noch zu beobachten, daß man ihnen Abends zuvor nichts mehr zu saufen gebe, damit beym Abschlachten nicht das Wasser aus dem Kropf unter das Blut laufe, und daß man sie, um der Federn willen, kurz vorher wasche und reines Stroh unterstreue. Daß das Rupfen, weil sie noch warm sind, behutsam geschehen müsse, damit keine Löcher in die Haut gerissen werden, braucht eine sorgfältige Hausmutter sich nicht erinnern zu lassen.

Eben so überflüßig würde es seyn, die einer jeden Hauswirthin bekannte Bereitung des Gänseschwarzes, Gänsesaures oder Schwarzsaures, hier anzuzeigen, wozu das sogenannte Gänsegekröse oder Gänseklein, als Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz, Leber und Gedärme einer geschlachteten Gans gehört, und das gewöhnlich zuerst in der Küche verbraucht wird. Sollte indessen der Vorrath dieses Gänsekleins so groß seyn, daß es nicht auf einmal frisch verspeist werden könnte, so läßt sich selbiges, wenigstens auf einige Zeit, als Dauerspeise aufbewahren, indem man das Gänseklein einbeizt, oder auch einsalzt. Zum Gänseschwarz lassen sich auch ganze, aber in Stücken gehauene Gänse anwenden, so wie man ebenfalls das Gänseklein mit Petersilienwurzel, beliebigem Gewürze, und etwas geriebener Semmel zurichten, und mit der schwarzsauren Brühe warm zu Tische geben kann.

Die Gans selbst kann als Kochfleisch gebraucht, und mit Majoran, Thymian, Pastinaken, Kartoffeln, Erbsen u. s. f. zugerichtet werden. Aber die zum Kochfleische bestimmten Gänse dürfen nicht so lange, als

zum Braten, gemästet seyn. Manche Hausmütter schlachten sie schon zu diesem Behuf, wenn sie die Getreidestoppeln überlaufen, und sie etwas zugenommen haben.

Wie man übrigens zum frischen Verbrauch eine Gans braten, diese auch mit Meerrettig zurichten, wie man sie à la daube bereiten, in eine Pastete schlagen müsse, das verstehen längst unsere Hausmütter, auch lehren es die Kochbücher. Nur das muß ich erinnern, da man die Gewohnheit hat, die gebratenen Gänse mit Aepfeln oder Beyfuß (Artemisia vulgaris) zu füllen, daß man sich hüte, es nicht jener Köchin nachzuthun, die aus Mangel an Kenntniß oder aus Irrthum, ihre Gans mit Wermuth (Artemisia absinthium) füllte, und so auf die Tafel schickte: ich selbst war Gast an dieser Tafel, es war nicht möglich, vor Bitterkeit nur einen Bissen von der Gans zu essen; alles lachte, — nur die Hausmutter nicht.

Jetzt liegt es nun ob, zu wissen, wie die geschlachteten, und zum Theil auch schon zugerichteten Gänse, auf längere Zeit zu conserviren sind.

Wenn die Gänse gerupft und abgesengt sind, so hebt man ihnen die Keulen in die Höhe, und nimmt den großen Knochen heraus. Darauf nimmt man den Magen dergestalt aus, daß das Fleisch von den Flügeln daran bleibe; nachher schneidet man die Gans in die Länge in zwey Stücke, und nimmt die Knochen heraus. Man zerschneidet unter andern auch den Bürzel, um das Blut, das in den Hintertheilen verborgen seyn könnte, herauszubringen. Man nimmt zugleich alles Fett heraus, um es zu schmelzen. Alsdann überstreuet man das Fleisch mit feinem Salze, und läßt es 5 oder 6 Stunden liegen, damit es Zeit habe, das Salz

anzunehmen. Sodann läßt man es in seinem Safte bis zum Sieden kochen, und nimmt es dann heraus, um es abtröpfeln und kalt werden zu lassen. Ist es kalt, so legt man es schichtweise mit einigen Pfefferkörnern, Muskaten, Nelken oder Lorbeerblättern in ein Fäßchen. Wenn dieses voll ist, füllt man die Lücken mit geschmolzenem Schmalz aus, und wenn es kalt geworden, macht man das Fäßchen zu, und verwahrt es an einem luftigen Orte.

Manche Hausmütter pflegen auch das Gänsefleisch durch Einbeitzen zu einer Dauerspeise zu machen. Sie schneiden nemlich die zuvor sauber gewaschne und abgepußte Gans in 2 oder 4 Theile, legen diese in einen Steinguttopf, gießen Weinessig darüber, machen den Topf mit Wachspapier zu, und stellen ihn an einen kühlen Ort.

Andere verfahren so: Sie hauen die Gänse in beliebige Stücke, wässern sie etwas ein, stecken sie in kochend Wasser, aber nur auf kurze Zeit, damit die besten Säfte nicht ausgezogen werden, und drücken sodann das Fleisch sauber aus. Dann legen sie die Stücke in ein rein Geschirr, gießen guten Weinessig darüber, setzen es aufs Feuer, und schäumen gehörig ab, wenn der Essig anfängt zu kochen. Zugleich thut man nun etwas ganzen Pfeffer und Gewürznelken in das Geschirr, so wie auch etwas geraspeltes Hirschhorn, das man in ein Läppchen bindet. Dieß alles läßt man kochen, doch mit der Vorsicht, daß man es durch zu langes Kochen nicht zu mürbe werden lasse, wenn man das Gänsefleisch etwa auf viele Monate aufbewahren will. Wenn man nun meint, daß das Fleisch bald gahr ist, so setzt man große Zuckergläser, in welchen dasselbe aufbewahrt werden soll, in einen weiten Kessel auf Heu oder Stroh, gießt kaltes Wasser hinein, und setzt ihn aufs Feuer. Sobald das

Wasser warm wird, packt man das Gänsefleisch schichtweis in die Gläser, gießt die Fleischbrühe, worin das Gänsefleisch gekocht worden, durch ein reines Tuch ganz heiß darüber, so daß die Gläser ganz voll werden, und setzt sie alsdann an einen kühlen Ort. Wenn alles kalt geworden ist: so nimmt man das auf der Brühe befindliche Fett ab, und gießt etwas zerschmolzen Wachs darüber, doch so, daß nirgends ein Ritz bleibt, durch welchen Luft zur Brühe kommen kann. Endlich verwahrt man die Gläser mit Papier, und stellt sie an einen Ort, wo es weder warm noch dumpfig ist. — Daß eingesäuertes Fleisch mit keiner andern, als einer sauern Brühe, zur Mahlzeit bereitet werden kann, versteht sich von selbst.

Es giebt noch mehrere Methoden, die Gänse lange Zeit zu conserviren, ich muß sie mittheilen. Man schneidet die Gänse mitten von einander, oder auch in 4 Theile, wäscht alles Blut aus, und legt sie in kalt Wasser, so daß sie davon bedeckt werden. So setzt man sie aufs Feuer, schäumt beym ersten Aufkochen gehörig ab, thut alsdann Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, etliche Pfefferkörner, etwas Salz und einige Kalbsfüße dazu. Die Kalbsfüße läßt man nur so lange kochen, bis sie der Brühe ihre Kräfte mitgetheilt haben, wornach man sie heraus nimmt. Das Gänsefleisch aber muß so lange kochen, bis es beynahe ganz mürbe ist, dann nimmt man es heraus, und läßt es erkalten. Die Brühe seihet man nun durch, und wenn sie kalt geworden ist: so nimmt man das darauf befindliche Fett ab, gießt sie in ein Casseroll, läßt sie auf einem starken Feuer 2 bis 3mal aufwallen, gießt während diesem ein wenig Weinessig dazu, und seihet sie durch ein reines Tuch. Wenn nun die Brühe ein wenig überschlagen, d. h. daß sie nicht mehr heiß,

aber

aber auch nicht kalt und steif ist, so legt man das Gänsefleisch in Zuckergläser, und gießt die Brühe darüber. Um nun sowohl das Fleisch, als auch die Brühe gegen den Zutritt der Luft zu schützen, gießt man entweder zerschmolzenes Wachs, oder auch Butter über die Brühe, verschließt die Gläser mit Papier, und stellt sie an einen kühlen Ort.

Die gleich vor dieser angezeigten Methode, die Gänse eingebeizt, oder in Sauer eingekocht aufzubewahren, wurde in Nr. 147 des Reichsanzeigers, von 1802, auf eine verbesserte Weise angegeben, die ich hier beybringen muß. Man kocht die in Stücke zerlegte Gans in bloßem reinen guten Malzessig, und steckt in die Keulen und ins derbe Fleisch ein paar Nelken; in den Kessel oder Topf wirft man, um die Gallertbrühe wohlschmeckend zu machen, etwas Weniges zerdrückten Pfeffer, Lorbeerblätter, einige kleine Zwiebeln und ein wenig englische Würze. Es muß langsam fortkochen, und, wenn sie nicht gleich verbraucht werden sollen, auch nicht ganz mürbe gekocht werden, weil sie der Essig vollends mürbe beizt. Hat es genug gekocht, so schöpft man das Fett von der Brühe ab, thut diese angenehme Speise, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in verschiedene Töpfe, je nachdem man viel oder wenig gekocht hat, gießt die warme Brühe, so, daß sie darüber geht, darauf, und über die Brühe gießt man dann ohngefähr eines Messerrückens dick Fett. Diese Fettscheibe, die sich fest aufsetzt und keine Luft zuläßt, verwahrt sie vor dem Verderben; wobey noch zu bemerken ist, daß diese Töpfe nicht dürfen zugedeckt werden, weil sich sonst Schimmel ansetzt, der der Speise einen übeln Geschmack verursacht. — Die derben Stücke, nemlich: Flügel und Keulen, können mit der Gallertbrühe kalt gegessen wer-

den;

den; auch kann man die Keulen und Bruststücke, wenn solche mit gekocht werden, mit etwas Gänsefett aufbraten und dann, nachdem man den Braten aus dem Tiegel genommen, etwas von der kalten Gallertbrühe in den Tiegel thun, und, weil unser Malzessig gemeiniglich nicht sauer genug, noch ein wenig Weinessig zugießen, und dann wie gedämpftes Fleisch schmoren. Wird die Gallertbrühe gleich mit hinein gethan, so wird der Braten nicht braun. Hals, Rückgrat u. dergl. wärmt man mit der Brühe, und rührt gebrannt Mehl daran, und ist solche nicht sauer genug, so gießt man etwas Weinessig hinzu. — Das abgeschöpfte säuerliche Fett kann zu warmem Krautsallat und Sauerkraut angewendet werden; diese Speisen erhalten dadurch einen vortrefflichen Geschmack. — Die Gefäße, in welche diese gekochten Gänse eingelegt werden, müssen steinerne Töpfe ohne Bleyglasur seyn, weil diese durch den Essig aufgelöst und der Gesundheit nachtheilig wird. Man kann auch kleine, reine, mehrmalen recht gut ausgebrühete hölzerne Fäßchen, wie unsere Butterhosen, dazu brauchen.

Noch einige Arten Gänse zu conserviren sind folgende: Hat man die Gänse von einander geschnitten, so salzt man sie ein wenig, und läßt sie im Ofen braten. Während dieser Zeit kocht man ein Gelee von Hirschhorn und Kalbsfüßen, welches mit nichts gewürzt, sondern bloß durchgeseihet wird. Alsdann nimmt man einige Hände voll Kirschen, stößt und kocht sie in einem Maaß Wasser. Sind sie gahr: so seihet man sie durch ein Tuch, und ringt solches recht aus. Nach diesem gießt man so viel Gelee zu, daß es steif wird. Hierzu thut man ganzen Zimmt, Zucker und ein wenig Essig, läßt alles aufsieden, und seihet es durch eine reine Serviette. So bald

das

das Gänsefleisch und das Gelee kalt ist: so legt man das Fleisch in ein Zuckerglas, oder auch in einen Steingutstopf, und gießt das Gelee darüber. Ist alles erkaltet: so gießt man etwas geschmolzenes Wachs darüber, und stellt das Gefäß an einen kühlen Ort.

Oder: man richtet eine ganze Gans zu einem Braten zu, steckt sie an einen Spieß, und bratet sie halb gahr. Während dem Braten begießt man sie fleißig, damit sie hübsch saftig wird. Alsdann hauet man 3 bis 4 Kalbsfüße in Stücken, und kocht sie lange Zeit. Die Brühe davon seihet man durch, und legt die halb gahr gebratene Gans hinein, thut etwas Zimmt, Muskatenblüthe, einige Nelken, einige Scheiben gesalzene Limonien, etwas Weinessig und Zucker nach Belieben dazu. Diese Brühe muß über die Gans weg gehen, und zugedeckt ganz langsam auf Kohlen kochen. Hat nun die Gans darinn so lange gekocht, bis sie ganz mürbe ist: so nimmt man sie vom Feuer, legt sie in einen Topf von Steingut, gießt die Brühe darüber, und wenn sie kalt geworden, schöpft man das Fett ab, gießt Wachs darüber, und stellt sie an einen kühlen Ort.

Oder: man putze die Gänse recht sauber, wässere sie gehörig aus, und lege sie in ein Geschirr, gieße so viel Wasser hinein, daß es beynah über sie hergehet; thue dann 3 bis 4 zerhauene Kalbsfüße, und einige Loth geraspeltes Hirschhorn, welches in ein dünnes Tuch gebunden wird, hinzu. Ist gehörig über dem Feuer abgeschäumt, so gieße man ein oder mehrere Maaß Wein und halb so viel Weinessig, nach Verhältniß der Zahl der Gänse, hinzu, thue Nelken, Muskatenblüthe, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, Zwiebeln, Salz u. dergl. mehr, hinzu, und koche die Gänse so lange, bis sie beynah mürbe sind. Alsdann nehme man

die

die Gänse aus der Brühe, schöpfe von dieser das Fett ab, seihe sie durch, werfe etwas Zucker hinein, lege die Gänse in Steintöpfe, gieße die Brühe darüber, und wenn alles erkaltet, bedecke man die Töpfe mit Wachspapier, und stelle sie an einen kühlen Ort.

Eine gefüllte Gans zu conserviren, nehme man von derselben Lunge und Leber, die Brust von einem Huhne, und etwas Kalbfleisch, hacke alles dieses recht klein, würze es mit Salz, ein wenig Pfeffer, klein zerschnittene Zitronschaalen, ein paar klein gestoßene Nelken, und ein wenig Muskatenblüthe, gieße ein Glas Wein dazu, und mache ein Füllsel davon. Ist nun die Gans sauber gestoppelt und gewaschen, so fülle man sie, und nähe die Oeffnung zu. Nun lege man sie in einen Kessel, oder in ein sonst beliebiges Gefäß, gieße halb Wasser und halb Wein darüber und lasse sie gahr kochen. Ist sie nun mürbe, so nehme man sie heraus, lege sie in eine Schüssel, und lasse sie erkalten. In dieser Zeit mache man folgendes Gelee: Man nehme ein halb Maaß Wein, ein halb Maaß Wasser, eben so viel Weinessig, thue einige Stück Zitronenschaalen, etwas Muskatenblumen, 6 bis 8 Nelken, ein wenig Zimmt und Safran dazu, und lasse es ohngefähr eine gute halbe Viertelstunde kochen. Dann löse man 3 bis 4 Loth Hausenblase in einem halben Nösel Wasser auf, thue sie in ein rein Tuch, presse sie zu jener Brühe, lasse alles zusammen kochen, gieße etwas geschlagenes Eyweiß dazu, und lasse es durch ein Tuch laufen. Endlich lege man die Gans in einen Steintopf, gieße das Gelee darüber, und wenn es erkaltet ist, so verschließe man das Gefäß mit Wachspapier, und stelle es so lange an einen kühlen Ort, bis die gefüllte Gans, nebst dem Gelee, verspeißt werden soll.

Um

Um eine gebratene Gans in Fett auf einige Zeit zu conserviren, brate man die Gans, wie gewöhnlich, gahr, jedoch nicht zu stark. Dann steckt man sie in einen ihrer Größe angemessenen Topf, und gießt Gänsefett darüber. Ist dieses erkaltet, so stellt man ihn wohl zugedeckt an einen kühlen Ort.

Oder: Man brate die Gans, doch nicht zu stark, gahr. Man kann auch Beyfuß und Aepfel hineinstecken und mit braten, die aber vor dem Einstecken in das Fett, wieder herausgenommen werden. Dann steckt man den Gänsebraten in einen großen steinernen Topf, und übergießt ihn mit zergangenem warmen Gänseschmalz, so daß von der Gans nichts zu sehen ist. Damit aber der sogenannte älterichte Geschmack, welcher seinen Ursprung aus der Höhlung des Leibes nimmt, gehörig abgehalten werde: so muß man diese mit Schmalz gut ausfüllen. Man nimmt dieserhalb einen geräumigen Steintopf, und gießt zuerst Gänseschmalz, eine gute Queerhand hoch, hinein. Dieses Schmalz muß zuförderst gerinnen, worauf der Gänsebraten so hinein gesetzt wird, daß der Steiß gerade oberwärts im Topfe zu stehen kommt. In der Nähe dieses Steißes wird vom Brustknochen an, die Haut eines Thalers groß, rund heraus geschnitten, und bey Seite gelegt. Nun gießt man zuförderst das fließende, aber nur lauliche Gänseschmalz außerhalb der Gans herum, bis an den gemachten Ausschnitt, und läßt dies erkalten. Damit aber die Gans nicht umfalle, sondern sich gerade und mitten im Topfe erhalte, muß man entgegengesetzte Hölzer gegen die Gans stämmen. Nun gießt man ebenfalls laulicht Gänseschmalz in die Höhlung des Leibes der Gans durch den Ausschnitt, und füllt sie ganz voll. Wenn das Schmalz gerinnen will, rüttelt

man

man den Topf, damit es sich allerwärts anlege. Ist auch dieser Guß erkaltet, so nimmt man die Hölzer heraus, legt das ausgeschnittene runde Stück Haut neben die Gans in den Topf, und gießt nun noch so viel lauslicht Schmalz in den Topf, damit die Gans hoch genug damit ganz bedeckt werde. — Will man nun die Gans im Frühjahre genießen, so macht man das Schmalz im Topfe fließend, gießt es ab, legt die Gans in eine Bratpfanne, und durchwärmt sie wohl. Den Ausschnitt der Haut legt man wieder an seine Stelle, und bringt so die Gans zu Tische. — Auf gleiche Weise kann man auch Krammetsvögel und Lerchen einlegen, die man aber ebenfalls nicht allzustark braten muß.

Eine marinirte Gans zu conserviren, koche man die sauber gerupfte und gewaschene Gans in Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen, und thue etwas Salz, Pfeffer, Lorbeer- und Roßmarinblätter, Basilikum und einige Nelken dazu. Ist sie ohngefähr bis zur Hälfte gahr, so nimmt man sie heraus, bratet sie eine halbe Viertelstunde am Spieße, legt sie, wenn sie erkaltet ist, in einen Steintopf, und gießt guten Weinessig darüber. Nach 24 Stunden gießt man diesen wieder ab, und schüttet folgende Gallerte darüber: Man nimmt einige zerhackte Kalbs- und Schweinsfüße, ein wenig Hirschhorn, das in ein Tuch gebunden ist, nebst etwas Salz, Lorbeerblätter, Nelken, Pomeranzen- und Citronschaalen, thut alles dieses in einen Topf, gießt Wasser nebst etwas Weinessig dazu, und läßt es kochen. Hat es genug gekocht, so seihet man die Brühe durch, schöpft das Fett ab, und schüttet dann diese Gallerte über die Gans her. Ist sie erkaltet: so macht man den Topf mit Wachspapier zu, und stellt ihn bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

Die Gänse lassen sich auch durch Einsalzen und Einpökeln aufbewahren. Um sie einzusalzen, wenn man etwa mehrere nicht gleich consumiren kann, legt man die geschlachteten ganzen Gänse in ein Gefäß, und bestreuet sie blos mit ein wenig Salz; oder man macht eine leichte Salzlake, und begießt sie täglich so lange damit, bis man sie verspeisen will.

Um sie aber einzupökeln, muß man sie wenigstens einmal von einander schneiden. Sie in mehrere Stücke zu theilen, nimmt sich nicht so gut aus, obschon sie sich besser einschichten lassen. Sie in hölzerne oder steinerne Gefäße einzulegen, ist gleich gut. Um aber dem Fleische die so angenehme Röthe zu verschaffen, mische man unter das Salz ein wenig Salpeter. Das Einpökeln selbst geschieht, wie folget: Man wirft etwas Salz auf den Boden des Gefäßes, legt eine Schicht Gänsefleisch hinein, diese überstreut man mit Salz, legt auf dieses wieder eine Schicht Fleisch, dann Salz, und so fährt man fort, bis der Topf voll, oder das Gänsefleisch alle ist. Nun legt man einen Deckel auf das Fleisch, beschwert diesen mit einem Stein, und stellt das Gefäß in den Keller. Nach acht Tagen sieht man nach, ob die Brühe über das Fleisch hergehet; ist das nicht, so macht man eine leichte Salzlake, und schüttet solche über das Fleisch her, oder man zapft die Brühe ab, und gießt sie oben von neuem darüber. — Je länger nun das Fleisch im Pökel gelegen, je länger muß man es vor dem Gebrauch einwässern, um das Salzwasser herauszuziehen. — In Frankreich schätzt man die eingepökelten Gänse sehr; aber man nimmt dazu nur gemästete, indem das Fett eigentlich das Angenehme davon ausmacht. Wenn man sie recht rein gerupft und ausgenommen hat, läßt man sie einen Tag liegen; dann schneidet man sie

in 4 Theile, und salzt sie ein, wie obgedacht. Man salzt sie nicht so stark, wie das Schweinefleisch, weil ihr Fleisch zarter, und die Stücke nicht so dick sind. Der Topf wird wohl verwahrt, damit das Fleisch keinen fremden Geruch anziehe; so dauert es fast ein ganzes Jahr.

Endlich ist noch das Räuchern der Gänse zu erwähnen, womit gewöhnlich im November der Anfang gemacht wird, und wozu man nur mäßig gemästete Gänse erwählt, die man auch nicht sehr stark räuchert. Vom Februar an ist dann dieses ein sehr geachtetes Essen, das aber nur bis in den April seinen guten Geschmack behält, und alsdann für die Gesindeküche gehört. Die Behandlung selbst ist diese: Man schneidet die geschlachteten und rein gemachten Gänse am Rücken herunter auf, vermischt Salz mit Salpeter, von welchem letztern ein Loth auf jedes Quart Salz genommen wird, salzt die Gänse damit ein, und reibet das Salz ziemlich ins Fleisch. Es muß aber das Geschirr, in welchem die Gänse liegen, unten ein klein Loch haben, damit man die Brühe, welche sich da setzen wird, abzapfen kann. Hierauf schält man eine rothe Rübe, schneidet Scheibchen daraus, leget solche auf die Gänse, beschwert sie mit einem Gewicht, und gießt alle Tage die Brühe, welche man abzapft, wieder darüber; dadurch wird sich die Röthe der Rüben in das Gänsefleisch ziehen, und das Fleisch gleich einer Koralle werden. Wenn nun die Gänse wenigstens 3 Tage so gelegen haben, nimmt man sie heraus, und hängt sie in die Rauchkammer oder Feuermauer, doch so, daß keine zu starke Hitze dazu komme. So bald nun die Gänse im Rauche ein wenig angelaufen sind, verbindet man sie über und über mit Papier und läßt sie vollends zur Genüge räuchern, was in 2 bis 3 Wochen

chen geschehen seyn wird. — Andere, und zwar die meisten, zerschneiden die zu räuchernden Gänse in zwey Hälften, verfahren damit übrigens, wie vorhin erwähnt worden, und nennen diese Gänse halbe Gänse.

Am berühmtesten aber in ganz Teutschland sind die pommerschen sogenannten Flick, oder Spickgänse, die man unter die delikatesten Speisen zu zählen pflegt. Die wahre pommersche Art und Weise, diese Spickgänse zu bereiten, ist diese: Wenn die hierzu bestimmten Gänse in einen mit Stroh bestreueten Stall gesperrt, und drey Wochen lang mit halb gestampften Rüben und halb Gerstenschrot vollauf gefüttert, auch mit Sande und hinlänglichem Wasser versehen worden, und alsdann einen kleinen Finger dick Speck angesetzt haben, werden sie nach Martini abgeschlachtet und mit der größten Vorsicht gerupft, damit die so fette Haut nicht voll Löcher geschunden werde. Wenn nun alle Stoppeln sauber ausgezogen und die Gänse ganz rein geputzt sind, so werden sie gesenget, und alsdenn mit warmen Wasser abgewaschen; nachher werden ihnen Hals und Flügel kurz am Rumpfe abgeschnitten. Hierauf wird eine Gans nach der andern ganz accurat in der Mitte gespalten, Herz, Lunge, Magen und Leber, auch die Kaldaunen nebst dem Fette herausgenommen, und mit dem Halse, den Flügeln und Beinen nach und nach verzehrt, die gespaltenen Gänse aber stark mit Salze gerieben, in ein reines Faß sehr dicht auf einander geschichtet und zugedeckt; in solcher Einsalzung bleiben sie länger nicht als 3 Tage stehen. In dieser Zeit wird das meiste Salz geschmolzen, und jede Gans, so viel als nöthig ist, davon durchdrungen seyn. Nunmehro müssen sämmtliche Gänse, so naß und noch voll

Salz hängend, herausgenommen, an ihre Knie Bindfaden befestiget, diese aber mit Schlingen versehen werden, damit man solche an lange hölzerne Spieße aufhängen könne. Zuvor aber werden diese vom Salzwasser noch ganz nassen Gänse über und über mit trockner Weitzenkleye bestreut, und in der Kleye so herumgewälzt, daß man von ihrem Specke und Fleische nichts mehr sehen kann. Nun erst werden sie auf die hölzernen Spieße an die Bindfadenschlingen gehangen, doch so, daß keine die andere berühre, sondern alle Zeit ein Finger breit Raum dazwischen bleibe. Man bringt sie so im Schornstein im Rauch, ja in keine Hitze vom Feuer, und läßt sie hier nicht länger als 8 Tage. Nach diesen 8 Tagen nimmt man die Gänse wieder aus dem Rauch, und hängt sie auf dem Boden, hoch am Gebälke, 8 Tage lang an die Luft. Ist diese Zeit vorbey, so nimmt man sie vom Boden, und reibet mit einem leinenen Lappen die Kleye von ihnen sauber weg. Auf diese Weise werden die Gänse äußerlich schön gelb, und im Specke so weiß als Schnee, im Magern aber so roth wie eine Rose aussehen, und sich Jahr und Tag saftig und wohlschmeckend erhalten lassen. — Zu solchen Spickgänsen dürfen aber keine andere, als recht fette Gänse genommen werden, denn sind die Gänse mager, so wird ihr Fleisch durch das viele Salz und den Rauch hart und zähe. Die fertigen Spickgänse werden in einer luftigen Vorrathskammer, wohin keine Sonnenhitze kommt, aufgehoben; oder im May, wie anderes geräuchertes Fleisch, in Leinwand gewickelt, in Asche eingepackt, und in einem Gefäße an einen kühlen Ort gestellt.

Wenn man beym Einkochen der Gänse in Sauer, die Brüste nicht mit einkochen will, so kann man sie ebenfalls wie Spickgänse behandeln. Man legt solche

acht

acht Tage lang in Salz, wickelt sie in dünnes Schreibpapier, umwindet sie mit Zwirn, und hänget sie in den Rauch. Den Brustknochen darf man aber nicht ausschälen, sondern man muß ihn so groß als möglich aushauen oder ausschneiden. In einem Schornsteine, worin alle Tage guter Rauch ist, dürfen diese Brüste ohngefähr 14 Tage hängen. Der Rauch vom Büchen- oder Eichenholz ist besser, als der vom Tannen- und Kiefernholze, weil dieser dem Fleische einen unangenehmen Geschmack verursacht.

Diese Brüste, so wie alle Spickgänse, genießt man wie rohen Schinken, mit Pfeffer und Salz; denn gekocht werden sie hart und holzig. Doch machen einige von der Spickgans dünne Schnitte, und braten selbige in Wasser, zerlassener Butter und Citronensaft, wie den geräucherten Lachs. Die gewöhnlich geräucherten Gänse aber werden unzerschnitten, oder in Stücken zerschnitten, mit recht heißem Wasser zuvörderst abgescheuert, dann eine Nacht über in kaltes Wasser gelegt, wovon sie etwas auflaufen, und endlich gekocht. Man ißt sie mit Erbsbrey, Bohnen, Kartoffeln, Kohl und Rüben, und mit allerley Vorkost. Sie sind nur, wie schon gedacht, im Frühjahre schmackhaft, denn weiter hin werden sie immer härter; dagegen die Spickgänse noch nach Jahr und Tag gut zu essen sind.

Wie die Gänselebern, wenn sie groß sind, gebraten, gebacken, zu Pasteten verwandt, und auf andere Weise schmackhaft zubereitet werden, findet man in den Kochbüchern. Recepte solcher Art, gehören nicht hierher, nur die, die Dauerspeisen heißen, nehme ich auf.

Einen vortrefflichen Nutzen in der Haushaltung leistet das Gänsefett, es kann, statt Baumöls, auch zum

Salat gebraucht werden. Eine vollkommen gemästete Gans kann 3, 4 und mehr Pfund Fett geben. Man sammelt es in den ausgeschlachteten Gänsen von den sogenannten Blumen oder Flomen, und von den Därmen. Man schneidet es klein, schmelzt es in einer Pfanne aus, salzt es ein wenig, und verwahrt das nun erhaltene Gänseschmalz in einem glasurten Geschirr. Man pflegt auch wohl etwas Thymian und Majoran unter dem Fette mit zu braten, auch thun manche geschnittene Borsdorfer-Aepfel hinzu. Wenn die Blumen zuvor recht ausgewachsen, und das Fett nicht zu stark gebraten worden, so vertritt es die Stelle des Provenzeröls. Zum Fettmachen der Speisen übertrifft das Gänseschmalz die Butter. Eine gute Hauswirthin giebt es nicht gern als Zubrod, sie giebt lieber dafür Butter, um jenes so lange als möglich zu sparen. Zu dem Ende müssen die Aufbewahrungsgefäße wohl verdeckt, und für allen Zugang der Luft verwahrt werden. Wird das Gänsefett zum Essen untauglich, so kann es sehr gut zum Brennen in den Lampen gebraucht werden. Es brennt heller und sparsamer, als Baumöl und Talg, es raucht nicht, und stinkt nicht, wenn die Lampe ausgelöscht wird. Die vom ausgelassenen Schmalze übrig gebliebenen Grieben, können, so wie die vom ausgebratenen Schweinsfette, so wohl zum Weichkochen der mancherley Gemüse, als auch zum Fettmachen der Gesindewürste, gebraucht werden.

Mancher Oekonom verwirft den Gänsemist, als schädlich. Es ist wahr, frisch ist er zu ätzend, er frißt das Gras weg, man muß ihn daher nicht mit dem übrigen Dünger vermischen. Aber wenn man ihn faulen läßt, wenn man ihn mit Flachs- und Hanfahnen vermengt, so wird sich seine ätzende Kraft nach einem hal-

ben Jahre in eine düngende verwandeln, und nun dieser Mist nutzbar werden. Muß doch der trockne Gänsemist den Esquimaux zum Lichtdocht dienen, den sie, statt Baumwolle, in ihre Lampen legen, was freylich ein armseliges Hülfsmittel, aber doch besser als gar nichts ist.

Der Gänsemist hat noch eine andere gute Eigenschaft, die, wenn sie erprobt ist, seinen Werth sehr erhöhen würde: er soll wider die Schaafpocken ein sicheres Mittel seyn Das Leipziger Intell. Bl. von 1797, Nr. 22. erzählt: es habe ein Oekonom in einer Gegend, wo die Pocken grassirten, drey nahe beysammen liegende Güter zu verwalten gehabt. Seine beste Schäferey wurde mit den Pocken befallen, und hier brauchte er folgendes Mittel: Er ließ allen Gänsemist sammeln, der im Dorfe zu haben war, und streuete solchen vor die Thore der Schaafställe, so, daß die Schaafe früh beym Austreiben und Abends beym Eintreiben über den Gänsemist gehen mußten. Am Tage, wenn die Heerden auf der Weide waren, ließ er die Gänse in die Schaafställe treiben, damit deren Mist auch darin verbreitet wurde. Dadurch wurde in kurzer Zeit die kranke Heerde völlig geheilt, die zwey gesunden Schäfereyen aber conservirt, ohngeachtet sie täglich auf der Weide mit kranken Heerden umgeben waren. — Dies Mittel, das Streuen des Gänsemists vor den Schaafställen, hat einigen Anschein des Aberglaubens. Aber wer mag alle Geheimnisse der Natur ergründen? es ist genug, wenn wir durch die Erfahrung von der Thatsache überzeugt sind. Wäre es nicht möglich, daß die eröffneten Schweislöcher der Schaafe, im warmen Stalle, die ausdünstenden Heilkräfte des Gänsemists an sich zögen?

So nahrhaft, so schmackhaft uns indessen das Fleisch einer Gans ist, so wenig vortheilhaft ist es unserer Gesundheit: es ist bössaftig, süchtig, der Brust dämpfend, schwer verdaulich, und verlangt einen starken Magen. Dem Schweinefleisch kommt es am nächsten. Daß es mehr Reizkraft als andere Fleischarten besitzt, beweißt der Umstand, daß es nicht allein, wie der Wein, Hautausschläge verschlimmert, sondern auch sogar sie erregt. Besonders gilt dies vom Gänsefett. Selbst die Eyer der Gänse sind schwer verdaulich. Die schön gelb geräucherten pommerschen Spickgänse aber, lassen sich, wenn sie noch frisch sind, und roh mit Pfeffer gegessen werden, leichter verdauen, als wenn man sie gekocht genießt. — Das Fleisch der wilden Gänse dagegen ist nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gesünder und leichtverdaulicher, als das der zahmen.

Die wilden Gänse, die zur niedern Jagd gehören, im Herbste von uns wegziehen, und im Frühjahre wieder kommen, doch aber den Winter durch, wo sie uns vom November bis zum März eine angenehme Speise sind, manche in unsern Sümpfen und Brüchen, wo viel Gesträuch und Wasser ist, zurücklassen, verstehen die Jäger zu schießen und zu fangen. Dies ist den Sommer durch um desto nöthiger, da sie auf den Feldern großen Schaden thun, und sowohl die frisch gesäeten Körner, als auch auf den grünen Saatfeldern die Getraidepflanzen verzehren. Nur sind die zwischen Johanni und Jacobi in der Mause auf Seen und Teichen gefangenen wilden Gänse eine schlechte Speise. Da sie sehr scheu sind, so gehn sie nur des Nachts auf die Saatfelder.

Wenn man auf großen Teichen Gelegenheit hat, die wilden Gänse jung zu erziehen, sie gewöhnt, mit

den

den zahmen Gänsen in die Ställe zu gehen, und ihnen die zuvor abgeschnittenen Federn nach Martini wieder wachsen läßt, damit sie fliegen können, so wird sich die darauf gewandte Mühe mit Nutzen und Vergnügen belohnen. Denn eine solche abgerichtete Gans, die oft den ganzen Sommer durch nicht gesehen wird, kommt im späten Herbste mit vielen andern wilden Gänsen zurück, die man nun schießen kann. Jene abgerichtete zeigt sich auch im Mindesten nicht wilder, als sie zuvor gewesen, sie läßt sich mit Händen fangen, da hingegen im freyen Felde ein Jäger sie sehr schwer zum Schuß kriegen kann.

Die wilde Gans, so lange sie jung ist, wird wie eine wilde Ente gebraten; ist sie aber alt, so wird sie besser, wenn man sie einige Wochen in Essig einbeizt. Unter den wilden Gänsearten kommen die sogenannten Schneegänse in viel größern Schaaren zu uns gezogen, als alle andere Arten, man zählt oft bis 400 in einer Flucht.

Uebrigens ist die Zucht der zahmen Gänse von großer Wichtigkeit. Manche Dorfgemeinde hat viel guten Acker liegen, der wegen der paar Gänse der ärmern Einwohner schlecht benutzt wird. Bauete man auf diesen Aeckern Kartoffeln, so würde jeder Theilnehmer daran so viel erhalten, als er für seine paar Gänse braucht. Große Heerden eines Eigenthümers, mit wenigen Hirten, sind an großen Seen, oder auch schicklicher Weide, am vortheilhaftesten. Ein Zentner kleiner Gänse giebt mehr Federn, als ein Zentner großer, diese fressen aber auch mehr; und sie mit Gerste fett zu machen, dürfte bey hohem Preise derselben wohl nicht vortheilhaft seyn. Uebrigens hat ein Landwirth bey der Gänsezucht, auf die Wahl der Arten, auf die beste Nutzung der Federn, des Flei-

sches, des Fettes, auf die Weide, auf die Zeit des Verkaufs, Behütung der Stoppelfelder, auf den Prets des Futters, Kosten oder Arbeit der Wartung u. dergl. mehr, besonders sein Augenmerk zu richten.

Gänsefedern.

So wie den behaarten Thieren jährlich Haare ausfallen und neue wieder wachsen, so erhalten auch die Vögel jährlich neue Federn. Aber so wie man nicht das Abfallen der Wolle erwartet, sondern die Schaafe früher scheeren läßt, so erwartet man auch nicht das Mausern der Gänse, um ihre Federn zu erhalten, sondern man läßt sie früher berupfen, weil sonst viele verloren gehen würden. Weil man ferner weiß, daß man an Federn, so wie an Wolle, mehr erhält, wenn man sie öfter abnimmt, ohngefähr so wie ein Wald, wenn er in einem Jahrhunderte dreymal geschlagen wird, mehr Holz giebt, als wenn er in dieser Zeit nur einmal abgetrieben würde, so läßt man die Gänse, denen man nicht das Geschäft des Brütens überlassen will, dreybis viermal in einem Jahre berupfen. Dies ist der Fall bey alten Gänsen. Die frühen jungen aber, die man in der Erndtezeit verspeisen will, muß man nicht rupfen, sonst werden sie im Wachsthume gehindert, und unansehnlich. Außerdem können die jungen Gänse vor dem Herbstmästen zweymal, nemlich im Julius, und etliche Wochen vor Michaeli gerupft werden. Vom zweyten Rupfen junger Gänse sind die Federn besser, als vom ersten. So sind auch die Federn von lebendigen Gänsen besser, als die von geschlachteten, weil in letztere leicht die Motten kommen. Aber nie darf man ihnen zu viel Federn auf einmal nehmen, so auch nie

die

die Hals- und Tragefedern unter den Flügeln ausrupfen. weil sie sonst die Flügel hängen und ermatten. Gänse, die man bald schlachten oder verkaufen will, darf man ebenfalls gar nicht rupfen; im ersten Falle wird die Mast verhindert, im zweyten verlieren sie am Ansehen, der Käufer zahlt einige Groschen weniger dafür. Die größte Federerndte erfolgt inzwischen beym Schlachten der Gänse, von vieren bekommt man gewöhnlich ein Pfund gemeine oder Deckfedern, und von 16 Gänsen ein Pfund Pflaumfedern. Wenn man daher den Abgang mit in Rechnung bringt, so sind wenigstens 200 Gänse erforderlich, wenn man 50 Pfund Federn zu einem einschläferigen Bette bedarf.

Eine Gans hat drey Sorten Federn: 1) Schwung- und Schwanzfedern, die ihnen zum Fliegen dienen. 2) Deckfedern, welche die äußere Bedeckung des Körpers ausmachen, schuppenweise dicht über einander liegen und nur schwache Kiele mit kurzen Spulen, aber verhältnißmäßig große Fahnen haben, und 3) Pflaumfedern, Staubfedern, welche unter jenen dicht am Körper anliegen, und noch kleinere, schwächere, kaum merkliche Kiele haben, die mit vielen feinen wolligten Fasern besetzt sind. Im Platdeutschen heißen sie Dunen, und sind selbige die weichsten und elastischsten.

Beym Rupfen der Gänse ists gut, wenn man die Federn gleich sortirt, indem man die Pflaumfedern gewöhnlich zu Kopfkissen und Deckbetten, die Mittelfedern zu Winterdeckbetten und Unterbetten, die gleich unter dem Betttuche liegen; die gröbern Federn aber zu Pfühlen und den untersten Unterbetten, zu nehmen pflegt. Es giebt Haushaltungen, z. B. in Wien, wo man nur allein die weißen Gänsefedern zu den Betten zu wählen pflegt, und die schwarzen und grauen, als unbrauch-

brauchbar und schädlich, dem Mist übergiebt: dies ist nicht hausräthlich. — Alle frisch gerupfte Federn müssen, jede Art besonders, sorgfältig an der Luft und Sonne, oder in Säcken, die man in den Backofen steckt, wenn er nicht mehr zu heiß ist, getrocknet werden, ehe man sie in Betten füllt, theils um die Feuchtigkeit, theils den unangenehmen Geruch derselben zu vertreiben. Je fetter die Gänse waren, je mehr Feuchtigkeit enthalten die Federn, um so mehr müssen diese getrocknet werden. Die Fett- oder Schmalzfedern aber, welche den Gänsen oben an dem Hintern sitzen, dienen niemals unter andere Federn, weil sie Milben und Motten erzeugen, daher man auch wider dieses Ungeziefer fein gepülverte Wermuthknospen und Koloquinten, oder auch gestoßenen Pfeffer, Schnupftoback, unter die mit frischen Federn gefüllten Betten zu streuen pflegt.

Die größern Federn muß man, wie bekannt, schleißen oder reißen; bey guten Federn geht dadurch auf ein Pfund 5 Loth, und bey groben oder schlechtern Federn auf ein Pfund 8 Loth verloren. Man kann auf den Abgang überhaupt ein Viertel bis ein Drittel des Gewichts rechnen. Diese Arbeit ist übrigens langwierig, denn eine Person kann in $10\frac{1}{2}$ Stunde kaum ein halb Pfund schleißen, oder um zu einem einschläferigen Bette 50 Pfund Federn zu schleißen, muß sie $43\frac{3}{4}$ Tage, Tag und Nacht, ohne abzubrechen, arbeiten. Dies Geschäft ist denn aber doch immer dem Zerhacken der gröbern Federn, was Einige zu Ersparung der Mühe und Kosten auszuüben pflegen, vorzuziehen, indem durch die zerhackten Federn die Betten zu sehr von den scharfen Spitzen leiden, und dabey zu schwer, auch nicht gehörig elastisch werden. Jetzt befleißiget man sich der Methode, die Mittelfedern einzuknicken,

knicken, da sie dann mehrere Elasticität behalten und doch die Betten nicht zerstechen können.

Wenn Hausmütter Federn einkaufen, so ist es klüglich, selbige ungerissen, und am sichersten in kleinen Portionen von den Landleuten zu kaufen, und solche dann selbst schleißen zu lassen; dadurch wird manchem Betrug vorgebeugt. Denn die Federhändler mischen nicht nur alte Federn unter die gerissenen neuen, sondern sie suchen auch oft das Gewicht durch feine Kalk- oder Mergelerde zu vermehren, die dann den Betten einen fast unvertreiblichen Staub giebt. Reibet oder klopft man in dessen eine Hand voll Federn, besonders aus dem Untertheile des Sackes über einem schwarzen Tuche oder dergl., so entdeckt sich der Betrug durch den herausfallenden Staub. So wird man auch durch diese Probe und durch das herausfallende kleine Gemülme und Wurmmehl, die etwaige Gegenwart der Motten in den Federn gewahr. Die alten Federn aber verrathen sich dadurch, daß die äußern, vornemlich die obersten Spitzen der Fahnen, abgenutzt sind. Ferner sehe man beym Einkauf ungeschlossener Federn darauf, daß sie wohl getrocknet sind, welches die Untertheile der Kiele am besten zu erkennen geben. Ist das Gegentheil, so muß man selbst nachtrocknen, man verliert dadurch am Gewicht, oder bey Unterlassung des Trocknens setzt man sich in Gefahr, Milben in die Federn zu bekommen. Man kann es auch leicht fühlen, ob ungeschloßne Federn feucht sind, denn sie fühlen sich ungewöhnlich kalt und schwer an, und läßt man zwey Federn, eine ganz trockne und eine feuchte, von gleicher Größe und von gleicher Höhe zur Erde fallen, so wird die feuchte Feder die Erde zuerst erreichen. Manche Hausmütter lassen die selbst gesammelten Federn in Armen- oder Zuchthäusern

schlei-

schleißen; sie wiegen den Schleißern die Federn zu, und lassen sich die geschlossenen Federn und die Kiele, jede besonders gewogen, zurück geben: das Gewicht muß da immer treffen. Aber gleichwohl ist man da für Betrug nicht sicher, denn es lassen sich die Kiele anderer Federn hinzuthun, und dieser Betrug ist nicht zu entdecken. Am sichersten gehet man, man halte sich Schleißerinnen, gebe diesen Kost und Lohn, so wird man nicht betrogen.

Um alte Federn zu reinigen, und die darin befindlichen Unreinigkeiten vom Schweiße herauszubringen, bedient man sich folgenden Mittels: Man thut die alten Federn in ein Kornsieb, rührt sie mit den Händen gemächlich um, so fällt aller Staub und Unreinigkeit durch das Sieb. Oder: Man thut in ein Böttchergefäß, oder in ein Sieb von 2 Fuß Durchmesser und einem Fuß Tiefe, etwa eine Metze von denen zuvor gesiebten Federn, stellet sich damit in ein reines Zimmer gegen eine Wand, und schlägt mit einem stumpfen Besen, so wie man das Eyweiß zu schlagen pflegt, so lange auf die Federn im Gefäße, bis alle heraus geflogen und das Unreine und schwerere Gemülme zurückgeblieben, welches dann weggeworfen wird. Können die Federn vorher in der Sonne oder am Ofen in Säcken gewärmt und ausgepocht werden, wird man um so weniger von denselben verlieren.

Der Nutzen und Gebrauch der Gänsefedern ist mannichfaltig. Der größte betrifft unstreitig die Betten, und dieser Gebrauch ist ungemein stark, indem die Federn durch keine ähnlichen, eben so leichten, lockern, warmen, elastischen, reinlichen, dauerhaften und zugleich wohlfeilen Surrogate ersetzt werden können. Man braucht sie daher auch zu Polstern, in Mützen u. s. w. Inzwischen haben in Ansehung der Nutzung, von der hier die Rede ist, die wilden Gänse doch einen Vorzug

vor

vor den zahmen. Ihre Federn sind reiner und elastischer, weil sie öfterer auf dem Wasser sind, und sich nach ihrer Neigung öfterer waschen können, unterdessen die zahmen Gänse in engen schmuzigen Plätzen eingeschlossen sind, um beym Mangel der Bewegung geschwinder fett zu werden. Ferner, so wie der wilde Eber zwischen den Borsten noch ein feineres Haar hat, welches dem zahmen Schweine fast ganz fehlt, so ist auch der Körper der wilden Vögel mit viel dichtern und größern Daunen bekleidet, als man bey denen findet, welche die Vorsorge der Landwirthe wider Frost und rauhe Witterung sichert.

Dann braucht man die größern Schwungfedern der Gänse zum Schreiben und Zeichnen; an deren Statt man ebenfalls nichts so bequemes, leichtes und wohlfeiles hat. Nächst diesem nützt man die Federn zu vielen andern geringern Absichten im menschlichen Leben, als: zu Pinseln, Zahnstochern, zu Härtung des Stahles, zu Federbällen, Pfeilen u. s. w. Der Landmann macht davon Wedel und Fegen, das Getreide damit zu reinigen und von der Spreu zu befreyen, auch die Sensenspieße zu befiedern. Die Hausmutter braucht die ganzen Flügel der Gänse statt des Wedels beym Feuer, auch Zimmer und Meubles statt des Borstwisches vom Staube zu reinigen. Der Instrumentmacher zu Bekielung der Klaviere und anderer musikalischen Instrumente; der Jäger zu seinen Federlappen; der Apotheker zum Filtriren; die Federschmücker und Putzmacherinnen zu Müffen, Kopfzierrathen u. s. f.

Daß die Gänsefedern einen nicht unbeträchtlichen Handelsartikel ausmachen, ist wegen des häufigen und unentbehrlichen Gebrauchs, leicht zu erachten. Wir wollen von den Schreibfedern zuerst reden. Die besten zum Schreiben dienenden Gänsespulen sind diejenigen, die

den Gänsen einzeln zur Mausezeit im May und Junius ausfallen, es sind selbige als vollkommen reife Federn zu betrachten. Man hat bemerkt, daß die großen Schwungfedern in den Flügeln der zahmen Gänse, so zu sagen, alle zugleich, und oft in einer Nacht ausfallen. Die aus den Flügeln der todten Gänse ausgezogenen Federn, haben allemal weniger Werth; so auch die, die man ihnen im März und September auszuziehen pflegt: alle diese Sorten werden von den Landleuten und Gänsehirten gesammlet, und an die Federposenfabrikanten oder Posenschrapper, welche die Federn zurichten, verkauft. In jedem Gänseflügel befinden sich nur fünf zum Schreiben dienliche Spulen, nemlich: die Eckposen (Ortposen) oder Steinfedern, wovon in jedem Flügel nur eine vorhanden ist, und welches die kleinste und kürzeste, härteste, aber auch die schlechteste ist; die zwey folgenden heißen Schlachtposen; dann folgen die sogenannten zwey Breitfedern. Die Schlachtposen sind die besten und dauerhaftesten. Sie haben auf der schmalen Seite der Fahne, nach unten zu, einen auswärts gekehrten Ausschnitt, der den übrigen fehlt. Die Federn des linken Flügels haben in der rechten Hand eine bequemere Lage zum Schreiben, als die des rechten Flügels, sie sind daher die schicklichsten. Die zweyte, dritte und vierte Feder in jedem Flügel sind also immer die besten; doch können auch die folgenden von Anfängern im Schreiben gebraucht werden, um sich mit einer weichen Feder eine leichte und flüchtige Hand anzugewöhnen. Die dritte im linken Gänseflügel hat indessen allemal den Vorzug vor allen.

So wie die Federn von den Gänsen kommen, taugen sie nicht zum Schönschreiben; denn theils sind sie zu weich, theils bekommen sie wegen des auf denselben befindlichen Oberhäutchens, eine zähnige Spalte. Sie müs-

müssen daher nothwendig erst gezogen, d. i. gehärtet und von der obern Haut befrevet werden. Die Hamburger Federn werden mehrentheils durch die Wärme der Asche bereitet, weshalb sie aber oft Zähne bekommen, indem die Asche selten die gehörige Wärme hat, und entweder zu heiß, oder zu kalt ist. Im erstern Falle wird die Spule zu bald erweicht, und anstatt daß sie hart werden sollte, wird sie zähe, und nun muß sie Zähne bekommen, da der Spalt keinen freyen Aufsprung haben kann. Im andern Fall erweicht die Spule entweder nicht genug, oder die Wärme durchdringt nicht alle Theilchen der Feder; sie bekommt daher nothwendig Zähne. Am besten ziehet man die Federn über Kohlenfeuer, nur muß man sich vor flammenden Kohlen hüten, um nicht die Federn augenblicklich zu verbrennen. Man bewegt die Feder über dem Kohlenfeuer geschwind hin und her, nimmt sie oft vom Feuer, und fühlt, ob sie durchaus in gleichem Grade erweicht sey. Ist das, so hält man den Kiel, mit unter sich gekehrtem Rücken, in der linken Hand auf den mit einem wollenen Lappen bedeckten Knie, oder auf einen mit Tuch bedeckten Tisch, drückt mit dem Rücken eines breiten Messers oben auf den Anfang des Kiels, zieht ihn sodann rückwärts darunter weg, und setzt ihn mit der Hand in seine vorige runde Gestalt, oder man zieht ihn einigemal anhaltend durch ein Tuch; so streift sich das äußerste Häutchen davon ab. Wer sehr harte Spulen liebt, kann sie zweymal ziehen, und sie das erstemal auf dem Rücken, das zweytemal aber auf der Seite mit einem Messer überstreichen; nur darf dies nicht eher geschehen, bis daß die Feder erkaltet ist. Einige pflegen den Kiel bis an das Gefieder in heiße Asche oder Sand zu stecken, sodann in kalte Lauge zu tunken, nachher wieder in die

Asche oder Sand zu stecken, und ferner, wie gemeldet, zu verfahren. — Eine gut gezogene Feder muß weder zu hart noch zu weich, und durchgehends klar und durchsichtig seyn. Die zu stark gebrannten erkennt man an ihrer weißen, knochenartigen Farbe. Haben die Posen weiße oder blasse Flecke: so ist dies ein Beweis, daß sie nicht überall gleichmäßig gebrannt sind, welches gewöhnlich der Fall ist, wenn man beym Ziehen heiße Asche braucht. Daher ist das Ziehen über Kohlenfeuer die beste, aber auch umständlichste Methode. Man wähle besonders diejenigen, die, wenn man sie an der Spitze zwischen dem Daumen und Zeigefinger drückt, etwas nachgeben. Vier helle Streifen am Kiel sind das Merkmal zweymal gezogener Federn, zwey solcher Streifen das Zeichen der einmal gezogenen. Die nach Art der Englischen gezogenen Federn sind durchgehends klar, so daß die Seele inwendig ledig ist, und hin und wieder läuft, wenn man sie schüttelt. Die Holländischen bestehen aus lauter großen Posen, und es geht der Streif über den Ort, wo man die Spalte an der Schreibfeder macht, ganz klar herab. Die Hamburger Seespulen werden von vielen für die besten gehalten, allein da sie meistens, wie schon oben gedacht, durch heiße Asche, nicht über glühende Kohlen gezogen werden, so erhalten sie selten die gehörige Wärme.

Der Federposenfabrikant bindet gewöhnlich 25 Federn in einen Bund, die er dann wieder in größere Bunde von 4 oder 40 Bunde, das ist hundert oder tausendweise zusammenpackt, und das Hundert, nach ihrer verschiedenen Güte, von 4 Groschen bis zu 2 Thalern verkauft. Er theilt die Schreibfedern ein: 1) in extra groß Gut. Dieses ist die theuerste Sorte. Man erkennt sie an dem rothfarbenen Bande, womit sie gebun-

bunden wird. Sie besteht aus lauter großen, schönen und ausgesuchten Posen. 2) Großgut, mit rothem und grünem Hanf umwickelt. 3) Mittelsorte, hat rothes und grünes Band. 4) Meßextra, kurz gebunden roth. 5) Kleingelbband. 6) Kleinblauband. 7) Kleinrothband, weitläuftig gebunden. 8) Ortposen, die schlechteste von allen Sorten. — Dänemark, Holland, Königsberg, Danzig und Frankreich, beschäftigen sich vorzüglich mit der Zubereitung der Schreibfedern, und bringen sie in verschiedener Güte und zu verschiedenen Preisen in den Handel. In Teutschland hat Hamburg den stärksten Handel mit Federspulen, und setzt deren jährlich in erstaunender Menge ab. Königsberg schickt seine 10 bis 11löthigen Kronfederspulen meistens nach Frankreich und Holland. In Amsterdam ist der Preis der rohen Gänsespulen 16 Stüver bis 4 holländische Gulden das Tausend, und von den gezogenen 8 bis 40 Stüver das Hundert. Beyde Städte geben aber 1 pr. C. Rabat für prompte Zahlung. — Frage: Ist noch kein Nutzen bekannt von der beym Ziehen der Federposen sich abstreifenden Haut, die in Fabriken sich in beträchtlicher Menge sammeln muß?

Die Bettfedern bestehen, wie wir bereits wissen, aus Dunen und gerissenen Gänsefedern. Manche nennen erstere irrig Eiderdaunen; aber der Eider (Anas mollissima), der die wahren Eiderdaunen giebt, ist eine an den nördlichen Meeren, vornemlich um Grönland, Island, Norwegen, Lappland u. s. w. wohnende Gänseart. — Dunen, die man von seinen eigenen Gänsen sammelt, muß man gleich sortiren, und jede Sorte allein, von grauen und weißen, in leinene Beutel thun, und sie an einen trocknen Ort hängen; denn in Fässern finden sich die Motten gar bald ein. Dies

ist auch der Fall mit den gerissenen Federn. Ueberhaupt müssen gute Federn nicht über ein Jahr alt seyn. Dies ist daran zu erkennen, wenn sie oben nicht eingetrocknet sind. Federn von krepirten Gänsen, bey einem Gänsesterben, sind die aller geringsten, sie sind nicht elastisch genug, und drücken sich immer in Klumpen zusammen: dergleichen Federn erkennt man daran, daß sie viel schwerer, als die von geschlachteten Gänsen, zu reissen sind.

Eine sehr große Menge Bettfedern kommt aus Böhmen und Polen nach Teutschland und Holland. Die Juden kaufen sie in Lithauen, Preußen und in den benachbarten Ländern, welche starke Gänsezucht haben. Rhaczynski versichert, daß zu seiner Zeit allein die Ermeländer in Westpreußen jährlich 40000 Gulden für Gänsefedern einnahmen. Die Provinz Gröningen, wie Ger. Nicol. Heerkens im Jahre 1788 in seinen Aves Frisicae erzählt, soll für Gänsefedern und Daunen jährlich über 100,000 Gulden von Ausländern erhalten haben. Ein Kaufmann in Gröningen, der nur allein nach England Federn schickt, soll dazu mehr als 10,000 Gulden brauchen. Sehr viel geht aus Polen nach Frankfurt an der Oder und nach Elbingen. Aus Elbingen allein wurden im Jahre 1780 verschickt 1425 ½, und in den vorhergehenden Jahren jährlich im Durchschnitte 12 bis 13 Hundert, im Jahr 1786 aber 965 Stein, Federn. Sehr viel von dieser Waare geht nach Leipzig aus Böhmen, Thüringen, dem Naumburgischen und andern Gegenden. Man erhält die böhmischen Bettfedern in Leipzig in Säcken, die entweder den Federn gleich gewogen, oder, welches dem Käufer vortheilhafter ist, besonders gewogen werden. Außer Leipzig bekommt man sie am besten in Naumburg. In

Thü-

Thüringen, besonders im Riede und Herbsleben, auch im Dessauischen und um Eisleben, werden im August und September die gerauften Federn in den Dörfern und Vorwerken häufig durch Weiber, das Pfund zu 3 bis 6 Gr. aufgekauft. In der zuletzt gedachten Gegend wird das Pfund ungeschlossene mit 4 bis 5, geschlossene mit 6 bis 7 Gr., Dunen aber mit 7 bis 14 Gr. bezahlt. Gegenwärtig ist der Preis fast noch einmal so hoch gestiegen. In Lomatzsch bey Meissen ist den 29sten November der vorzüglichste Federmarkt, wohin die Landleute der dortigen Gegend viele geschlossene und ungeschlossene Federn bringen, welche aber keinen gewissen Preis halten, sondern sich nach der größern oder geringern Concurrenz richten. In der Gegend von Dahme, Dobriluk und Jüterbock, ist der beste Federneinkauf von Martini bis Advent. In Kirchhayn ist den 9ten October ein eigener Federmarkt, wo zuweilen 8, 10, 16 bis 20 Pfund ungeschloßne Federn 16, 18, 20 Gr. bis 1 Thaler zu stehen kommen. Die beste Addresse zu den böhmischen Federn ist Prag, woselbst man vorzüglich gut geschloßne Federn einkaufen kann. Im Jahre 1777 kostete daselbst der Zentner gerissene Federn 38 Thlr. Sächs., das ist das Pfund 8 Groschen. In Leipzig werden die sogenannten gerissenen Böhmischen Bettfedern in und außer den Messen, das Pfund für 9 bis 10 Gr., und das Pfund Daunen für 16 bis 17 Gr. verkauft. In Frankfurt am Mayn kostete 1786 ein Pfund feine polnische Bettfedern 36 bis 48 Kreuzer, graue dergleichen 26 bis 30 Kreuzer, Bettdunen ein Pfund 60 bis 90 Kr., Schleiß- oder Halbdunen ein Pfund 45 bis 54 Kr. In Danzig gelten Bettfedern: 1ste Sorte 30 bis 35 polnische Groschen, 2te Sorte 20 bis 24 Gr., Pflaumfedern: 1ste

Sorte 70 bis 80 Gr., 2te Sorte 45 bis 60 Gr., wobey man 2 Gr. Kosten auf jedes Pfund hat. — In Amsterdam erhandelt man die Bettfedern mit 6 Procent Thara, und 1 Procent Scontro. — Frankreich zieht seine Federn hauptsächlich aus Nivernois, der Normandie und Guyenne. Auch von Kopenhagen und Petersburg kommen viele Bettfedern zum Handel. Aus Rußland wurden im Jahre 1802, 8610 Pud (das Pud zu 40 Pfund) Federn ausgeführt: das sind 344,400 Pfund Federn, oder der Ertrag von 1,377,600 Gänsen (Möller Kunstprodukte ꝛc. S. 494).

In alten Zeiten, wo der Luxus sich noch mehr durch die Quantität, als Qualität dessen, was man brauchte, zu äußern pflegte, wurden die Betten so dicht gestopft, daß sie unbequem und ungesund wurden. Darin hat man nachgelassen, aber die Angaben, wie viel Federn jetzt zu einem modigen Bette nöthig sind, fallen sehr verschieden aus. Einige wollen zu den Kissen und Deckbetten Dunen und gerissene Federn untermischt, und zwar von jenen mehr, als von diesen, nehmen. Andere aber versichern, daß Kopfkissen aus gerissenen Federn angenehmer sind, als die, welche mit Dunen gefüllt sind; dagegen sie dem Deckbette Dunen allein geben. Eine Kennerin, der man die gedruckten Anschläge zu Betten im Leipziger Int. Blatte v. J. 1772, S. 294 und 676, und noch ausführlicher im Wittenbergischen Wochenblatte v. 1780, S. 59, vorlegte, versicherte, daß diese Anschläge zu viel forderten. Nach der neuesten Delicatesse werden, statt eines zweyschläfrigen Bettes, lieber zwey einschläfrige, so dicht als man für gut findet, neben einander gestellt, und jedes derselben erfordert, nach der Erfahrung gedachter Kennerin, welche auch den Beyfall mehrerer Hauswirthinnen hat: eine Matratze, 4 Ellen

lang

lang und 2 $\frac{1}{4}$ Ellen breit, mit 16 Pfund Pferdehaar; ein Unterbette mit 16 Pfund gerissenen Federn, zwey Pfühle, zu jedem 5 bis 6 Pfund solcher Federn; zu zwey Kissen 7 Pfund derselben; und ein Oberbette 3 $\frac{1}{4}$ Ellen lang, und 2 oder 2 $\frac{1}{4}$ Ellen breit, mit 5 Pfund Dunen; also zusammen 40 Pfund Federn.

Zu dieser Bestimmung füge ich aus dem Leipziger Int. Blatte von 1794, S. 336, den Kostenanschlag bey Anschaffung eines zweymännischen Gesindebettes, aus verschiedenen sächsischen Gegenden, in der Hoffnung, daß er manchem meiner Leser nicht unangenehm seyn wird.

Im Thüringischen bestehet ein zweymänniches Gesindebette aus einem Deckbette und einem Kopfpfühl. In jedem Bette aus einem ganz groben Tuche aufs Stroh und einem etwas feinern auf das grobe Strohtuch unter dem Namen des Betttuchs.

14 Ellen Zwillig zum Deckbette, à 3 Gr.	1 Thl. 18 Gr.	— Pf.
5 Ellen schmälern zum Hauptpfühl, à 2 Gr. 6 Pf.	— ‚ 12 ‚	6 ‚
11 Pfund ungeschlossene Federn von Enten, alten Hühnern und dergl., à 3 Gr.	1 ‚ 9 ‚	— ‚
9 Ellen breite Leinwand zu Strohtüchern, à 2 Gr.	— ‚ 18 ‚	— ‚
11 Ellen feinere breite Leinwand zu 2 Betttüchern, à 2 Gr. 6 Pf.	1 ‚ 23 ‚	6 ‚
28 Ellen dergl. zu 2 Bett- und Pfühlzügen, à 2 Gr. 6 Pf.	2 ‚ 22 ‚	— ‚
	9 Thl. 7 Gr.	— Pf.

In einem Theile des Chur- und Meißnischen Kreises:

6 Ellen Leinwand zum Betttuche, à 2 Gr. 6 Pf.	—	Thl. 15	Gr. — Pf.
12 Ellen Leinwand zum Indelt, à 3 Gr.	1	12	—
4 Ellen Leinwand zum Pfühle, à 3 Gr.	—	12	—
12 Ellen Leinwand zum Ueberzuge des Deckbettes, à 2 Gr. 6 Pf.	1	6	—
4 Ellen Leinwand zum Ueberzuge des Pfühles (NB. die Leinwand ist nach langer Elle gerechnet), à 2 Gr. 6 Pf.	—	10	—
16 Pfund Federn, à 5 Gr.	3	8	—
Macherlohn	—	5	—
	7 Thl.	20 Gr.	— Pf.

In einigen Gegenden der Lausitz:

9 Ellen grobe weiße achtviertel, eigentlich reichlich siebenviertelellichte Leinwand zum Indeiten, à 3 Gr.	1 Thl.	3 Gr.	— Pf.
9 Ellen dergl. zu den Ueberzügen, à 3 Gr.	1	3	—
3 Ellen dergl. zum Indelte des Kissens, à 3 Gr.	—	9	—
3 Ellen dergl. zum Ueberzuge, à 3 Gr.	—	9	—
8 Ellen dergl. zum Betttuche, à 3 Gr.	1	—	—
	4 Thl.	— Gr.	— Pf.

Trans-

		Transport.	4 Thl.	— Gr. — Pf.
14 Pfund schon gebrauchte Federn in das Deckbette, à 8 Gr.	.	4	16	—
4 Pfund dergl. in das Kissen oder Pfühl, à 8 Gr.		1	8	—
Macherlohn, Zwirn und Zwirnband	. .	—	5	6
			10 Thl.	5 Gr. 6 Pf.

In den meisten Gegenden von Thüringen, Franken u. a. sind dieses Bettlerbetten; hier hat das Gesinde bessere, und nach diesem Maaßstabe vielleicht so gute, wie dort die Herrschaft.

So wenig wir diese vorstehende Betten beneiden, und unser gutes mit Dunen gefülltes Bette, auf welchem wir Arbeit, Gram und Sorgen ruhig verschlafen, mit einem von diesen vertauschen werden, so giebt es gleichwohl noch elendere Betten, zu welchen Moos, ausgekochter Hopfen, Rohrkolbenwolle u. dergl., von manchem armen Manne, als Feder-Surrogate genommen werden, und auf welchen er dem ohnerachtet oft sanfter ruht, als wir in unsern Dunen.

Zu mehrerer Dauer der Federbetten müssen selbige nothwendig vor der Füllung mit Federn gewächst werden. Schon im 1sten Bande, unter dem Artikel: Betten, der mit dem gegenwärtigen connex ist, habe ich ein Mittel angezeigt; hier sind noch ein paar: Der Barchend muß mit folgendem Wachs gut gestrichen werden: Man nimmt 8 Loth Wachs, 2 Loth Terpentin, läßt es über dem Feuer zergehen, und rührt sodann ein halb Loth zart gestoßenen Pfeffer darunter, hieraus mache

che man eine Scheibe und wächse damit. Zu Drell aber dienet besser, ausgepreßte Hefen, worunter der achte Theil geschabte Seife, nebst etwas Pfeffer gemischt wird; diese Masse lasse man zum Gebrauch hart werden, und bestreiche den Drell damit. Auch bey Einsteckung der Federn, mische man etwas gestoßenen Pfeffer darunter.

Garn, leinen.

Im Artikel Flachsbau, haben wir bereits ersehen, wie einträglich derselbe dem Landwirthe werden kann, wenn seine Verhältnisse ihm diesen Bau gestatten. Eben so nutzbar kann ihm in mancherley Hinsicht das leinene Garn werden, wenn er Gelegenheit hat, es in Menge selbst spinnen zu lassen, oder es aus erster Hand aufzukaufen. Ist das erstere: so wird er das Verdienst sich erwerben, mancher armen Familie seines Orts, besonders im Winter, Brod zu verschaffen, ja es könnte Veranlassung geben zur Ansiedelung neuer Familien, die ihm im Sommer in seiner Landwirthschaft Dienste leisteten, im Winter aber Garn spännen. Ist das zweyte: so wird ihm der Landmann seines Orts und Gegend, das aus eigen gewonnenen Flachse gesponnene Garn eben so gern käuflich überlassen, als er es dem Aufkäufer in den Städten überbringt. Garn ist in der ganzen Welt eine courante Waare, nach dem Brode das unentbehrlichste Product der Menschen. Der Handel damit ist groß, täglich wird es gesucht.

So bald in den ersten Tagen des Octobers das Hecheln vollendet und alle Flachsarten sortirt sind: wird die geschäftige Hausmutter bey starken Spinnereyen nun den Anfang machen, Flachs, vorerst aber Heede oder

Werg

Werrig, zum Spinnen an Hof- oder Frohndiener und alte Weiber außer dem Hause auszugeben, denn die Hausmägde haben in diesem Monate immer noch mit Feld- und Gartenarbeiten Beschäftigung, und können noch nicht ans Spinnen kommen; erst im November wird dies geschehen können. Je früher aber das Spinnen angefangen wird, je früher kann es dem Leinweber übergeben werden, damit dieser seine Leinwand noch vor Mitte Aprils zur Bleiche abliefere. In den brandenburgischen Marken muß eine Dienstmagd täglich auf einem viereligten Haspel, ein gehaspeltes Stück oder Strehne Garn von 20 Gebinden, jedes zu 40 Faden gerechnet, als ihr festgesetztes Tagewerk liefern, welches nach dem Ellenmaaße 3200 Ellen im Faden beträgt. Uebrigens wird die Hausmutter ihren Flachs nicht anders, als nach dem Gewichte austheilen, und das Gespinst nach dem Gewichte zurücknehmen, denn es blos nach Stücken, Strehnen und Zaspeln u. dergl. zu empfangen, ist nicht der rechte Weg.

Das leinene Garn unterscheidet man in Webergarn und Lothgarn. Die Feine des erstern wird nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Griffe beurtheilt; man nimmt nemlich das Garn um für so feiner an, je mehr man Stücke oder Strehne mit der Hand umfassen kann; wobey zugleich auf Gleichheit, Volldräthigkeit und Festigkeit des Fadens gesehen wird. Ein volles, wohlgedrehtes Garn von gleichem Griff ist allezeit schwerer, als ein hohles, d. h. so lose gedreht, daß nur der Faden zusammen halte. Von dieser Beschaffenheit ist das sogenannte Lothgarn, welches also zu keiner Werfte taugt, und auch nur nach dem Gewichte gehandelt wird. Die von einem vollen, wohlgedrehten Garne, mit gleichem Griff verfertigten Leinen, werden auch auf der Bleiche

viel

viel dichter und vollkommener. Die Webergarne werden wieder in Werftgarn und Schußgarn unterschieden. Die erstere Gattung begreift die besten und haltbarsten Garne, und sie ist deswegen auch etwas theurer.

Beym Einkauf des Garnes hat man immer vorzüglich auf Gleichheit des Fadens zu sehen; denn wenn diese nicht überall und durchgängig einerley ist, so giebt es nur schlechtes Gewebe und noch schlechtern Zwirn. Auch muß der Faden weder zu lose, noch zu droll gesponnen seyn. Im erstern Falle geht das Gewebe leicht von einander, im andern aber wird es auch nicht gut und haltbar. Auch sehe man darauf, daß die Gebinde und Strehnen vollzählig sind, und die gehörige Länge haben, welches sich, so wie die Anzahl Fäden, auf den Strehn, nach jedes Orts gebräuchlichem Maas und Elle richtet.

Das Garn, das auf dem Rade gesponnen wird, giebt einen festern, rundern und gleichern Fäden, als das mit der Spindel gedrehete; hingegen zeichnet sich die Leinwand von Spindelgarn durch das ihr eigenthümliche Weiche und Geschmeidige aus, und kommt dadurch dem baumwollnen Gewebe näher, braucht weniger Zeit zum Abbleichen, ist dünner und mithin auch tauglicher zum Färben.

Das rohe Garn, ehe man es färbt oder bleicht, muß, wie bekannt, in scharfer Aschenlauge gekocht werden. Dies versteht jede Hausmutter. Aber es giebt noch ein einfaches Mittel, wodurch Garn und grobe Leinwand stärker und fester wird. Eben zu dem Endzweck weicht man auch das Garn, woraus die Schuster ihr Pechdrath verfertigen, einige Tage in Gerberlohe. Die Schuhe halten davon viel länger, der Drath fault nicht so leicht, und geht nicht auf. Sehr wahrschein-

lich

lich würden auch die von solchem Garn verfertigten Fischnetze, Stricke, Seile, von größerer Dauer seyn. — Uebrigens ist es Regel, bey Frostwetter kein geäschert Garn zu trocknen, es wird zwar weißer, aber es wird auch durch den Frost mürber, so daß es beym Weben leicht zerreißt.

Der Nutzen des leinenen Garns ist ungemein groß, eine unzählige Menge sehr nützlicher und nothwendiger Manufakturwaaren werden daraus bereitet. Mehrere Versuche, den Flachs, so wie Wolle und Baumwolle, auf Maschinen zu spinnen, haben bis jetzt noch nicht gelingen wollen. Man bereitet aus dem Garne Zwirn, Kanten oder Spitzen, und Leinwande allerley Art, wozu der Batist, Kammertuch, Zwillich oder Drell, Damast u. s. w. gehören. Auch zu Lichtdochten werden die gebleichten leinenen Garne gebraucht, da man selbige denn, ehe man sie ziehet, zuvor mit Wachs wichset und überziehet; solche Talglichte brennen dann eben so helle, als die mit baumwollenen Dochten.

Da die Consumtion der leinenen Manufakturwaaren so ungeheuer groß ist: so ist begreiflich, wie viel Millionen Menschen sich mit der Spinnerey beschäftigen müssen. So zählt man in Böhmen über 200,000 Flachsspinner. Das beste und feinste Garn spinnt man zu Zwickau, Röhrsdorf, Krumbach, Georgenthal, Grunde, Warnsdorf, Ramburg, Königswald u. s. w. In mehrern Gegenden Schlesiens ist die Flachsspinnerey überaus im Flor, z. B. in der Gegend von Neustadt und Neiße, ferner im oberschlesischen Gebürge bis an die Lausitz. In den Gegenden um Oels, Trebnitz, Juliusburg, Bernstadt und Wartenberg, wird das beste schlesische leinene Garn gesponnen. So war im Jahr 1795 der schlesische Garnpreis zu Frankenstein im Jus

lio und August, das Schock vom besten Garn, 37 bis 39 Thlr. 14 Gr., vom mittlern 36 bis 37 Thlr. 8 Gr., vom schlechten 36 Thlr. 8 Gr. Zu Neiße war der Preis, das Schock vom besten 37 bis 39 Thlr., vom mittlern 35 bis 37 Thlr., vom schlechten 34 bis 35 Thlr. — Ohnerachtet des Verbots der Ausfuhre des Garns in Schlesien, worauf der Absatz gar sehr abnahm, betrug derselbe dennoch im Jahr 1785, aber nur im Lande, überhaupt 107,550 Rthlr. Noch 1754 ward allein außer Landes für 83281 Rthlr. verkauft. — Mähren und die Lausitz liefern ebenfalls viel leinenes Garn. — In Teutschland selbst wird das meiste und beste Garn gesponnen: im Braunschweigischen, in Westphalen, im Hessischen, im Halberstädtischen, im Hildesheimischen, im Hannöverischen, u. s. w. Zu Friederichsrode im Gothaischen beläuft sich der Handel mit gebleichtem leinenen Garn jährlich über 140,000 Rthlr. — In den gewesenen Oestreichischen, jetzt mit Frankreich vereinigten Niederlanden, wo der Flachs von besonderer Güte ist, wird außerordentlich feines und schönes leinenes Garn gesponnen, besonders in und um Gent, Mecheln, Cortryk u. s. w. Die Kantenmanufakturen in Holland erhielten ehedem alle ihre Garne aus Schlesien, dahin auch die Böhmen und Mähren ihre Garn schickten, weil sie es nicht zu packen verstanden, auch nicht genug Kaufleute hatten, um einen directen Handel zu unterhalten. Als aber die Ausfuhr des Schlesischen Garns verboten ward, lehrten die Holländer den Böhmen das Garn packen, und versprachen die Bezahlung, sobald es an ihre Spediteurs in Nürnberg abgeliefert worden. Seit dieser Zeit ist Schlesien von diesem Handel ganz ausgeschlossen. Jetzt braucht ein einziger Manufakturist in Holland jährlich für

22,500

22,500 Fl. Böhmisches und Mährisches Garn. Das sogenannte Vollgarn kommt aus dem Münsterschen. — In Frankreich wird, besonders in Bretagne, Lothringen und in der Picardie, viel und feines Garn aus Flachs gesponnen. — Im Königreiche Sachsen ist aller Verkauf des Garnes auf dem Lande, wodurch der Leinwandpreis erhöhet wird, bey Verlust der Waare und 20 Thaler Strafe verboten. Kein Zeug- oder Leinweber darf dasselbe auf den Dörfern, sondern er muß es an den Markttagen an den Oertern, die Marktrecht haben, und dahin es die Bauern zu bringen schuldig sind, kaufen, und er hat daselbst, bis das Zeichen aufgehoben ist, vor den Fremden den Vorkauf. Nach weggenommenem Zeichen aber, kann Jedermann, Unterthan oder Fremder, kaufen wie er will. — Aus Westphalen, dem Hannöverischen, Halberstädtischen, gehet viel leinen Garn über Hamburg, nach Holland, Braband, auch nach England.

Den aus dem leinenen Garne bereiteten Zwirn, unterscheidet man in Ansehung der Feine, in Contrazwirn, Klosterzwirn, Perlzwirn und gemeinen Nähezwirn. Der feinste und schönste Zwirn wird in den mit Frankreich vereinigten Niederlanden, z. B. zu Mecheln, Antwerpen, u. s. w. verfertiget. Auch in den bisherigen französischen Niederlanden zu Ryssel. Der beste niederländische Zwirn ist so fein, daß man den Faden kaum sehen kann. Er wird vorzüglich zu Kanten verbraucht. Das Pfund des feinsten Zwirns wird oft mit 100 Thalern bezahlt.

Von den übrigen Zwirnsorten sind noch als vorzüglich zu bemerken: der Mährische Zwirn von Rothwasser in der Herrschaft Eisenberg; der Sächsische von Grimma, Lampertswalde, dem Dorfe Laubergast, und von mehrern

rern Orten im Erzgebürge; auch zu Stolberg am Harze; der Schlesische aus dem Neißischen; der Böhmische, welcher größtentheils im Leutmeritzer Kreise, auf der Herrschaft Böhmisch-Kamnitz und um das Städtchen Schönlinde verfertigt wird, u. s. w. Die Holländer, z. B. in Harlem, verfertigen ihren Zwirn aus fremdem Garn; oft ist der Zwirn, den man Holländischer nennt, nur in Holland gebleicht. — Im Schleßwigschen wird zu Tondern, Husum und Tönningen, viel und feiner Zwirn gemacht. Ein großer Theil des Tondernschen Zwirns wird auf den Altonaer Bleichen gebleicht.

Den höchsten Werth erlangt das leinene Garn, durch die aus ihm bereiteten Kanten oder Spitzen, die, wie bekannt, mit der Nadel gemacht, oder geknöppelt, oder auch gewebt werden. Die besten sind die geknöppelten, ihre Verfertigung ist aber auch die mühsamste. Unter allen Spitzen sind die Brabander oder Brüsseler die berühmtesten. Es beschäftigen sich in und um Brüssel über 10,000 Menschen damit. Sie sind aber auch daselbst von solcher Güte, daß man mit einem Pfunde Flachs, zu Spitzen verarbeitet, 7000 Gulden gewinnt. Ehedem überstiegen die Brabander Spitzen den Werth des Goldes 3 bis 4mal; jetzt sind sie wohlfeiler, nachdem man auch an andern Orten feine Spitzen machen lernte. Gleichwohl sind sie noch allgemein geschätzt, und werden nach allen Gegenden Europa's, selbst nach Ost- und Westindien, versand. Nach den Brüsseler Spitzen schätzt man die von Mecheln am höchsten. Die von Valenciennes und Ryssel in Frankreich sind ebenfalls von ganz vorzüglicher Güte. Uebrigens werden auch sehr feine Spitzen gemacht im Brandenburgischen, in Berlin und Potsdam; im Sächsischen, in Annaberg und Schneeberg; im Bergischen; auch in

Neu-

Neustadt in Schlesien, desgleichen im Münsterschen und Paderbornschen, werden von Kindern und Dienstboten eine Menge Spitzen gemacht, die meistentheils nach Polen gehen. Im Jahre 1782, verfertigte man daselbst 12,990 Ellen und im folgenden Jahre 19,224 Ellen. — Die Spitzenmanufakturen in den dänischen Staaten, vorzüglich aber im Tonderschen, sind ebenfalls sehr wichtig. Man rechnet, daß sie jährlich für 100,000 Thaler Zwirn verbrauchen, und beynahe für 600,000 Thaler Spitzen liefern. Man lese übrigens die mit dem gegenwärtigen connex seyenden Artikel: Flachsbau und Lein.

Garnmaaße.

Das Garnmaaß ist in Teutschland sehr verschieden; die Hausmutter, noch mehr der Hausvater, wenn er ausgebreitete Geschäfte im Garnhandel machen will, muß nothwendig die Verhältnisse dieser Maaße wissen. Ich will die in Teutschland bekanntesten hier folgen lassen.

In Braunschweig hat 1 Bund Garn 20 Läpfe, 1 Kauflapf hat 900 Haspelfaden; 1 Werklapf 1000 Haspelfaden.

In der Neumark Brandenburg hat 1 Haspel 4 Berliner Ellen; 1 Stück Garn hat 20 Gebinde, oder 800 Faden; 1 Gebind hat 40 Faden.

Im Fürstenthum Halberstadt hat 1 Haspel 3 ½ Berl. Ellen; 1 Stück Garn hat 20 Gebinde oder 1200 Faden; 1 Gebind 60 Faden.

In Leipzig ist ein Weiffaden in Wolle 2 und in Leinen 4 Dresdner Ellen lang; 1 Gebind hat 20 Faden, oder 80 Ellen; 1 Zaspel hat 20 Gebind oder 400 Faden, oder 1600 Ellen; 1 Abzug hat 30 Gebind, oder

600 Faden, oder 2400 Ellen; 1 Strehne hat 40 Gebind, oder 800 Faden, oder 3200 Ellen; 1 Stück hat 240 Gebind, oder 4800 Faden, oder 19200 Ellen, oder 6 Strehne, oder 8 Abzuge, oder 12 Zaspeln. Aus 1 Stück klar flächsen Garn bekommt man 4 2/7 bis 5 Ellen Leinwand, die 2 Dresdner Ellen breit liegen. Aus 1 Stück grob werken Garn, erhält man 8 Ellen von eben der Breite. Aus 1 Stück mittel werken Garn, 5 bis 6 Ellen, von eben derselben Breite.

In der Niederlausitz hat 1 Haspel 3 Berl. Ellen; 1 Stück Garn 6 Strehne, oder 120 Gebinde oder 4800 Faden.

Im Königreich Preußen muß der Haspel 3 und 1/2 Viertel Berliner Ellen, im halben Diametro, so eine volle Elle, nach dem alten Preußisch-, Polnisch- und Ermeländischen Maas, lang ist; im Umkreise aber 3 1/2 Berl. Ellen, welche nach dem alten Preußischen Maas im Umkreise 4 dergleichen Ellen ausmachen, halten.

In Schlesien sind zweyerley Weifen, die eine vor das Liebethaler, oder Lothgarn, wovon das Stück unter 1 Breßlauer Pfund wiegt; der Weiffaden ist 1 7/8 Breßlauer Elle lang. Die andere Weife, nach welcher der Faden 2 Breßlauer Ellen lang ist, ist vor die übrigen Garne, so 1 Pfund und darüber wiegen, und zu den Packgarnen-, Leinwand- und Schleyerfabriken gehören. — Ein Stück Garn hat vier Strehnen, oder 12 Zaspeln, oder 240 Gebinde, oder 4800 Faden; 1 Strehn hat 3 Zaspeln, oder 60 Gebind, oder 1200 Faden; 1 Zaspel hat 20 Gebind, oder 400 Faden; ein Gebind hat 30 Faden.

In der Grafschaft Wittgenstein hält der Haspel 4 dasige Ellen. 1 Stück Garn hat 10, 12, 14, 16, 18 bis 24 Zahlen, nachdem das Gespinnst fein oder grob

ist,

ist, und bekommt man von einer jeden dieser Anzahl Zahlen 20 Ellen Leinwand. 1 Zahl hat 20 Gebinde; 1 Gebind hat 60 Faden.

In Westphahlen hält der Haspel 3 Ellen Länge, und ein Stück Garn hat 1200 Faden. Um die Feinheit des westphählischen Garns in der Gegend von Bielefeld, Gütersloh und Rittberg kennen zu lernen, merke man folgendes: Ein Stück Garn, von obiger Beschaffenheit, also 3600 Ellen lang, wiegt $\frac{1}{2}$ Loth; folglich ist ein Pfund dergleichen Garn 230400 Ellen lang, und kann man 16 Stück dergleichen Garn, wenn man sie etwas zusammendrückt, durch einen Fingerring ziehen. Rechnet man nun 16000 Ellen auf eine sächsische Meile, so zeigt sichs, daß der Faden von 1 Pfund dergleichen Garn $14\frac{1}{2}$ dergleichen Meilen lang ist.

Gartenbefriedigung.

Die Vernunft lehrt, daß ein jeder Mensch seine Wirthschaft mit aller möglichen Sorgfalt zu verbessern suchen muß. Nichts ist nachtheiliger, als immer beym Alten stehen zu bleiben. Wir müssen daher willig unser Ohr verbesserten Vorschlägen leihen, diese ohne alles Vorurtheil prüfen, und sie befolgen, wenn sie der Verbesserung unserer Wirthschaft entsprechen. Hierher gehört die Befriedigung unserer Gärten, die kein vernünftiger Wirth unbeschützt jedem Anlauf preis geben wird, wenn er nicht die Früchte seiner aufgewandten Arbeit und Kosten verlieren will. Unter den mancherley Arten von Befriedigungen, stehen die steinernen Mauern allerdings oben an, sie sind die stärksten und dauerhaftesten, besonders wenn man zwischen die Steine etwas Moos legt, welches sie zusammenbindet und dauerhaft

macht, aber sie sind auch die theuersten. Sind in der Nähe keine zweckmäßigen Steine befindlich: so würde die Herbeyschaffung derselben aus fernen Gegenden ungeheure Kosten verursachen.

Eine Lehmmauer, besonders von bereiteten Lehmpatzen, wovon ich bereits im ersten Bande, unter dem Artikel, Bauen, gesprochen habe, ist ebenfalls sehr dauerhaft, kann auch zur Salpetergewinnung dienen; allein auch diese fällt zu kostbar, wofern sich kein Lehm in der Nähe befindet, und durch ein öfteres Salpeterkratzen, wird die Mauer frühzeitig schadhaft.

Zu einer Mauer von Pisé, die von sehr guter Dauer ist, und wovon ich ebenfalls im ersten Bande unter gedachter Rubrik gehandelt habe, gehört ebenfalls eine sich dazu schickende thonigte bindende Erde, die nicht allerwärts zu finden ist.

Ein todter Zaun von trockenen Reisern, ist Holzverschwendung, kostbar, wenig dauerhaft, verlangt beständige Ausbesserung, und wird im Winter von armen Leuten gewöhnlich zerrissen und verbrannt.

Eine hölzerne und gemauerte Planke ist ebenfalls Holzverschwendung, fällt zu kostbar, und dauert nicht allzu lange. Noch holzfressender sind die ganz bretternen Planken, die ebenfalls sehr hoch zu stehen kommen, von noch kürzerer Dauer sind, und wie die todten Sträuchers zäune von den Holzdieben im Winter gestohlen werden.

In diesem Betracht behält eine lebendige Hecke allerdings den Vorzug, die, wenn sie in den ersten Jahren gut gewartet und behandelt wird, nicht nur die Mühe des Eigenthümers in den folgenden Jahren vermindert, sondern ihm auch die jährlichen Kosten erspart, und die natürlichste Umgebung eines Gartenflecks ist. Nur muß man Stauden dazu erwählen, die sich nicht nur für den

Boden, in welchen die Hecke gepflanzt werden soll, schikken, sondern die auch ohne viele Wartung schnell wachsen, einen starken und dauerhaften Schutz geben, sich beschneiden lassen, und sich in und über der Erde nicht weit ausbreiten.

Die nützlichsten Stauden zu Hecken für unsere Gegenden, sind: der Weißdorn, Mehldorn, Crataegus oxyacantha; welcher auf jedem Boden, nur nicht auf ganz dürrem Sande, fortkommt, und welcher, wenn die Hecke durchflochten wird, die beste Befriedigung giebt.

Eine Weißdornhecke wird am zweckmäßigsten durch Aussäen der Beeren im Oktober erzogen. Die aufgeschossenen Pflanzen wachsen schnell, am besten in Lehm mit Dammerde, und läßt sich eine solche Hecke mit geringer Mühe in gutem Stande und in bester Ordnung erhalten. Sie nimmt höchstens nur anderthalb Fuß Breite ein, ist dauerhaft, und widersteht aller Gewalt, wie eine Mauer. Auch greifen ihre Wurzeln so wenig um sich, daß man, ohne der Hecke zu schaden, dicht daran graben und pflügen kann. Einmal jährlich, in der Mitte des Sommers, muß man sie beschneiden, nur die obern Zweige darf man nicht wegschneiden, damit man selbige niederbeugen, und nach unten zu durchflechten kann, ansonst sie unten zu durchsichtig und löcherig wird. — Möchten doch alle Landwirthe, durch Anlegung lebendiger Zäune und Abschaffung aller todten, dazu beytragen, dem immer weiter einreissenden Holzmangel zu steuern, aus welcher Ursache eben ich diesen Artikel nicht übergehn zu dürfen vermeinte.

Die schönste unter allen Hecken ist die haynbüchene (carpinus betulus). Sie wird dicht, hoch, bleibt lange grün und leidet das Beschneiden gern. Allein es

gehen Kühe, Schaafe und Ziegen gern daran, weshalb man sie außen mit verkehrten Dornen bebinden muß. Die Anlegung geschieht durch Setzlinge, die man etwa 1 Fuß hoch stehen läßt. Das Schock derselben kostet in der Nähe von Wäldern 10 bis 12 Gr. Sie lassen sich weit verfahren, denn sie halten sehr lange ab, ehe sie verderben. Ehe man sie alsdann pflanzt, muß man sie an der Wurzel verstutzen und einige Tage lang in weiches Wasser setzen, damit die Wurzeln erst wieder lebhaft werden.

Eine gleichfalls schöne Hecke, welche das Vieh nicht berührt, und durch welche, wenn sie einigermaßen dicht gepflanzt wird, auch nicht leicht ein Haase geht, giebt der Stachelbeerstrauch; und zwar am besten der Heckenstachelbeerstrauch, Ribes uva crispa; dann aber auch der gemeine; Garten; und rothe Garten; Stachelbeerstrauch, Ribes grossularia und Ribes reclinatum. — In den beiden letzten Fällen hat man auch angenehme Früchte zu erndten. Die Bienen aber holen aus diesen frühesten aller Blüten vielen Honig.

Gartenmelde,

Melde, zahme Melde. Atriplex hortensis.

Diese Pflanze ist ursprünglich in der Tartarey zu Hause, aber da sie längst in unsern Kohlgärten jährlich aus Saamen gezogen wird, sich auch daselbst aus ihren Saamen von selbst fortbauet: so kann man sie immer unter die vaterländischen Pflanzen nunmehro zählen. Man bauet sie auch oft zur Zierde der Gärten, indem sie in den Farben variirt, und bald ganz grün, gelblich, roth, auch ganz schwarz erscheint. Wenn man sie im Herbste oder recht früh im Frühjahre aussäet: so geben sie, wes-

gen

gen ihrer zarten weichen Blätter, zeitig im Frühlinge einen sehr guten Kohl und treffliches Gemüße in die Küche, das man entweder allein, oder besser mit Spinat oder Sauerkraut versetzen und kochen kann; doch ist die rothe Melde weniger gut zum Genuß, als die übrigen. Wenn im Sommer endlich der Blütenstengel in die Höhe gehet, dann kann er immer noch dem Vieh unter den Hexel gegeben werden. Die Stengel, Blätter und Blumen der rothen Varietät, geben der mit Wißmuth vorbereiteten Wolle eine schöne dauerhafte olivengrüne Farbe. — Diese Pflanze hat lindernde, kühlende, erweichende Kräfte, daher man sie in erweichenden Klystieren, zu Umschlägen, die Entzündungen zu hemmen, die Schmerzen zu stillen, die gespannten Theile schlaff zu machen, die harten Geschwülste zu erweichen, und die Gichtschmerzen zu lindern, gebraucht. Das destillirte Meldenwasser, mit Aloe gemengt, vertreibet die Raude und den Grind. Der Saame führt sowohl ober als unter sich aus, wenn er in Menge genommen wird.

Gartenmünze,

kleine Münze, Basilienmünze, rothe Gartenmünze, Balsammünze, Gartenbalsam, Orangemünze. Mentha gentilis.

Wegen ihres angenehmen, balsamischen, dem Basilikum ähnlichen, oder aus Citronen und Krausemünze vermischten Geruchs, wird diese Münze in vielen Gärten gezogen. Sie wächst aber in Schlesien, Bayern, Oesterreich, Sachsen, im Nassauischen, Holsteinischen, bey Leipzig, Frankfurt, Barbi, Regensburg, wild. Ihr einziger bekannter Nutzen ist der, daß sie den Bienen vielen Stoff zu Honig giebt.

Gartennigelle,

zahmer Schwarzkümmel, böhmischer Schwarzkümmel, römischer Schwarzkümmel, römischer Koriander, Nardensaame, zahme Narden, St. Catharinenblumen, zahmer Schabab.

Nigella sativa.

Das Vaterland dieser Pflanze ist eigentlich die Insel Kreta und Egypten, aber sie wird längst in unsern Küchengärten, wegen ihres Saamens gezogen, welcher einen angenehmen Geruch, und scharfen gewürzhaften Geschmack, fast wie Sassafras hat; daher man sich dieser Saamen in verschiedenen Gegenden statt eines andern Gewürzes, in manchen Fällen statt der Cardamomen bedient; so wie man auch in den Morgenländern damit das Brod zu würzen pflegt, wie hin und wieder in Teutschland mit Koriander, Anies, Fenchel, Kümmel geschiehet. Es giebt zwey Varietäten dieses Saamens, schwarzer und gelber. Durch Pressen geben sie auch ein Oel; man erhielt aus 2 Unzen Saamen, 4 Scrupel, oder den zwölften Theil Oel.

Gassenkoth.

Im Artikel Dünger im ersten Bande, habe ich bereits Manches über diese Materie gesagt; hier will ich nur blos des Gassenkoths insbesondere gedenken. Wie bekannt, ist der in den Städten und Dörfern, in den Straßen, vor den Thorwegen, bey Brechhäusern, vor den Scheunen, zusammengescharrte und gekehrte Gassenkoth oder Schurerde, ein für die meisten Erdarten sehr passendes und vortreffliches Düngungsmittel. Auf Aeckern kann er sogleich frisch gebraucht werden, weil diese mehrmals

mals durcheinander gepflügt werden. In Gärten dient er aber erst dann, wenn er ein Jahr hindurch in Haufen gelegen hat, und kann man ihn selbst in trockenem Zustande über die Gewächse herstreuen, da denn seine Kraft durch die darauf fallenden Regen, auf die Gartenfrüchte die beste Wirkung leisten wird. Auf tiefen und nassen Aeckern, wie die Erfahrung lehrt, ist aber der rohe und unverfaulte Gassenkoth allerdings mehr schädlich als nützlich, weil er viel Unkraut erwachsen läßt. Am sichersten geht man, wenn man die Haufen dieses Düngers mit frischgelöschtem Kalk vermenget und diesen einstreuet; durch diese Düngung gewinnt man alsdann nicht nur die allerreinste Frucht, sondern auch sogar ein verwilderter Acker wird dadurch vom Unkraut gereiniget und sehr locker gemacht. Billig sollte man in Dörfern, die abhängig liegen, so wie auch am Fuße der Weinberge, Schlammgräben anlegen, damit sich die abgeschlämmte Erde darin sammeln könnte. — In Städten, wo gute Polizey herrscht, und wo jeder Hausbesitzer verbunden ist, wöchentlich ein paarmal vor seiner Thüre kehren zu lassen, kann sich jeder gute Hauswirth jährlich eine bedeutende Quantität dergleichen Dünger auf seinem Hofe sammeln, wenn er allen Unrath im Hause, Abgang in der Küche, hinzufügt. Besitzt er eigene Aecker oder Gärten, so wird ihm dieser Dünger die besten Dienste leisten, und wo das nicht, so werden andere Landwirthe ihm selbigen sehr gern abkaufen und bezahlen: das heißt dann mit Recht, lucri bonus odor.

Gauchheil, gemeiner,

Ackergauchheil, rothe Miere, rother Hühnerdarm, Grundheil, Wuthkraut, Vogelkraut, rother Gauchheil, rother Meyerhühnerdarm, Hühnertritt, Heil aller Welt, Vernunft und Verstand, Sperlingskraut, Mäusedärme, Kolmarskraut, Gochheil, Corallenblümlein. Anagallis arvensis.

Es ist vielleicht kein Mensch in Europa, der diese auf gebaueten und ungebaueten Feldern wachsende, und den ganzen Sommer durch blühende Pflanze, nicht kennen sollte. Sie blühet, wie bekannt, roth; aber es giebt auch eine Varietät, die blau blühet, diese ist seltener. Ihr einziger ökonomischer Nutzen ist der, daß man sie als das erste Grünkraut in den meisten Gärten für die Hühner und Truthühner sehr nützlich anwenden kann. Da diese Thiere den ganzen Winter durch mit trockenem Futter unterhalten werden: so ist es ihnen sehr heilsam, wenn sie täglich etwas davon auf den Hof bekommen, sie fressen es lieber, als alles andere Kraut. Nach vergangenem Winter dienet es ihnen nicht nur als Blutreinigungsmittel, auch zur Abwendung des Pipses, welchem die Hofhühner, die nichts Grünes auf dem Hofe finden, gar sehr unterworfen sind, sondern auch ihre Eyer werden schmackhafter und mehr gelb gefärbt. Man kann mit dieser Fütterung den ganzen Sommer fortfahren, wenn man nicht Sallat oder Kohl den Hühnern geben kann oder will. Auch die kleinen, im Zimmer in Bauern gehaltenen Singvögel, als: Finken, Stieglitze, Hänflinge u. s. w. fressen diese Pflanze sehr gern. In manchen Gegenden sind die Saatfelder ganz

davon

davon überzogen, und da selbige häufig blühen, ehe die Winterſaaten ſchoſſen: ſo führen die Bienen viel Honig daraus, ja ſie ſchwärmen deſto früher, jemehr ſie Gauchheilblumen finden: nur dürfen ſie in dieſem Fall keinen Mangel an andern bald darauf folgenden Feldblumen oder Baumblüthen haben.

Die vorzüglichſte Wirkung des Gauchheills beſteht aber darin, daß es zu Folge vieler Erfahrungen, wider den Biß toller Hunde ganz ungemein heilſam iſt, ſo, daß es ſelbſt von verſchiedenen Landesregierungen durch Circularverordnungen, als ein kräftiges Mittel, empfohlen worden iſt. Der Gebrauch iſt folgender: Man ſammelt bis gegen Johanni bey trocknem Wetter das Gauchheilkraut, trocknet es an einem ſchattigen, nicht dumpfigen Orte, und verwahret es in leinenen Säckchen oder Schachteln. Wenn nun ein Menſch von einem wüthenden Thiere gebiſſen worden, oder jemand mit wüthenden Thieren und Menſchen viel zu ſchaffen gehabt hat, ſo gebe man ihm von dem mit Blumen und Stengeln zart gepülverten Kraute, ein halbes bis ein ganzes Quentchen, oder 3 bis 6 Meſſerſpitzen voll, in Gauchheilkrautwaſſer, oder in Theewaſſer, oder auch in Brühe, und laſſe ihn einige Stunden darauf faſten. Zu mehrerer Sicherheit und Beruhigung, kann man nach 10 bis 12 Stunden das Eingeben wiederholen, und nach abermaligen 12 Stunden zum dritten Mal eingeben, ſo iſt die Wirkung ſehr ſicher zu erwarten. Häufige Verſuche haben erwieſen, daß von mehrern gebiſſenen Menſchen und Thieren, diejenigen, welche von dieſem Pulver eingenommen, völlig wieder hergeſtellt worden, obſchon die Wirkungen des Biſſes ſich bereits geäußert hatten; dahingegen die, ſo nicht von dieſem Pulver eingenommen, in die Raſerey verfallen und geſtorben

ben sind. Pferden, Kühen, Hunden, Ziegen und Schaafen, giebt man von diesem Pulver von einem Quentchen bis zu einem halben Lothe, auf Brod mit ein wenig Salz und Alaun, oder auch in warmem Getränke, ja auch nur in Wasser eingegeben. Sobald das Kraut gehörig getrocknet worden, kann man es gleich pulverisiren, und das Pulver in Büchsen oder Gläsern, an trockenen, doch nicht zu warmen Orten, aufbewahren.

Die Thüringische Vaterlandskunde v. J. 1802, S. 572, erzählt, daß der Jäger Stolze in Kleinliebenau bey Leipzig, mit dem getrockneten und pulverisirten Gauchheil einen jungen Mann, Namens Schmidt, gerettet habe, der von einer wüthenden Katze im Gesicht sehr zerfleischt worden wäre. Eben dieser Jäger Stolze habe mit diesem Pulver einen kleinen Knaben von Kleinliebenau, der von einem tollen Hund in den Daumen gebissen worden, glücklich gerettet. Er habe das unglückliche Kind in sein Haus genommen, habe einmal über das andere die Wunde an den zerfleischten Daumen mit Salzwasser ausgebürstet, und dem Kinde darauf das pulverisirte Gauchheil auf Butterbrod eingegeben. Zuletzt habe er den Knaben mit aufs Feld genommen, und habe ihn die zerbissene Hand in lockere Erde stecken lassen. Der Knabe soll sich gegenwärtig gesund und wohl befinden.

Aeußerlich braucht man das Gauchheil, die Wunden und Geschwüre zu reinigen, auszutrocknen und zu heilen; allerley Geschwüre, auch in den Augen, und innerlich an der Lunge, zu heilen, und Entzündungen abzuwenden. Es ziehet dieses Kraut auch Splitter aus der Haut, stillt die Schmerzen, auch sogar beym Podagra,

wenn

wenn selbiges mit Urin zu einem Breyumschlage gemacht worden. Man braucht es ferner innerlich, um den Schleim zu zertheilen und abzuführen; in Gurgelwassern reiniget es das Haupt; als Schnupftoback in die gegenseitige Oeffnung der Nase gezogen, benimmt es den Zahnschmerz, und führt den Schleim durch die Nase ab.

Bey den Krankheiten des Viehes zeigt sich das Gauchheil ebenfalls wirksam. Außer der Tollheit, wie bereits oben gedacht, heilt es beym Rindvieh die Krankheiten der Augen, dient wider den Schwindel oder das sogenannte Drehen der Schaafe, und wird mit Nutzen als ein Gegengift dem Viehe mit dem Salze gegeben.

Gehlapfel, der.

Dieser in der Gegend Meissens allgemein bekannte und seines angenehmen Geschmacks wegen sehr geschätzte und häufig erbauete Apfel hat nicht nur einen süßlichen, zuweilen dem Borstorfer etwas ähnlichen Geschmack, sondern auch gekocht, geschmort, oder gebacken, gewährt er einen vortrefflichen Genuß, so, daß manche Personen die geschälten, gewelkten Gehläpfel, in Wein gekocht, denen auf gleiche Weise zubereiteten Borstorferäpfeln noch vorziehen wollen. Die Zeitigung dieses so nutzbaren Apfels fällt im September und October und trägt der Baum sehr häufig. Im teutschen Obstgärtner, XVII. B. S. 85, ist er beschrieben und abgebildet.

Geißraute, gemeine.

Pockenraute, Petechienkraut, Fleckenkraut, Pestilenzgänsekraut, Suchtkraut. Galega officinalis.

Es wächst diese Pflanze nicht nur in Spanien, Italien, der Schweiz und Oesterreich, sondern auch in Schlesien, im Mecklenburgischen, bey Frankfurt, Helmstädt u. s. w. wild. Hin und wieder wird sie als ein Futterkraut mit Vortheil angebauet, da man sie denn, wenn sie im August ausgesäet wird, im folgenden Jahre 2 bis 3 mal abmähen kann. Aber dies muß geschehen, ehe die Pflanzen blühen, und so lange Stengel und Blätter noch zart sind, da sie denn von manchen Landwirthen selbst der Luzerne und Esparsette noch vorgezogen werden. Nach der Zeit aber werden Stengel und Zweige zu holzig, dann frißt das Vieh sie nicht mehr. Man benutzt sie gewöhnlich 3 Jahre, und muß die Aussaat dünn geschehen, denn jede Pflanze nimmt anderthalb Fuß Raum ein.

Gelbe Pfirsche,

gelbe Alberge, Safranpfirsche. Alberge jaune, Pèche jaune.

Diese Frucht gehört unter die Pfirschen mittlerer Größe. Ihr Fleisch ist außerordentlich gelb, zart schmelzend, und voll süßem, weinigt erhabenem Safts. Ihre etwas starke Haut läßt sich leicht abziehen. Sie reift Anfangs Septembers. Im teutschen Obstgärtner, VIII. B. S. 129, ist sie beschrieben und abgebildet.

Gemeinheiten.

Es wird niemand in Abrede seyn, daß die Gemeinheiten nur dann unschädlich, ja wohl gar vortheilhaft zu nennen sind, wo sich gute Weiden im Ueberfluß befinden, und wo die Staatsverbesserung noch nicht so weit gediehen ist, daß die Menschen Mangel an Land haben, sondern wo noch das Land Mangel an Menschen hat. Aber wie wenig Gemeinheiten können sich genugsamer guter Weiden rühmen? Sagt es nicht die Vernunft, daß wo zu sparsame und magere Weide ist, wo es daher an hinlänglichem Dünger fehlt, und wo man durch die Kosten und Unterhaltung des mehrern Gesindes nicht behindert wird, die Vertheilung der Gemeinheiten und die Einführung der Stallfütterung, eine wahre Wohlthat seyn würde? Es ist nicht zu läugnen, daß die Gemeinheiten ihre eigenen Vortheile und Bequemlichkeiten haben. Aber so wenig eine Neuerung widerlegt wird, wenn man einige dabey vorkommende Schwierigkeiten anführt, eben so wenig wird auch eine alte Einrichtung dadurch für fehlerfrey oder vortheilhaft, und der Beybehaltung würdig erklärt, wenn man einige Vortheile oder Bequemlichkeiten vorstellet, die dabey vorkommen. Männer, die durch jede Schwierigkeit sich von einer Unternehmung zurück scheuchen lassen, sind nicht diejenigen, von denen der Staat Verbesserungen hoffen kann, so wenig als solche große Achtung verdienen, welchen jeder Vortheil beym alten Schlendrian zu dessen Vertheidigung und Beybehaltung ein hinlänglicher Beweis scheint. Das Vernünftigste ist, man wäge beydes mit einander ab, die Nachtheile der Gemeinheiten, und die erwachsenden Vortheile durch ihre Abschaffung, dies wird uns den Weg bezeichnen, der gewiß

wiß in den meisten Fällen uns zu letzterm Endzweck führen wird.

In der That, wenn man in solche traurige Gegenden hinschaut, wo noch unabsehbare wüste Gemeinheiten, tausende von ausgemergelten Morgen Weiden, sich unsern Augen darstellen: so kann man sich eines gerechten Unwillens nicht entbrechen: Alles klagt da laut den Herrn der Erde, den Menschen, — der Vernachläßigung? — nein! nicht der Vernachläßigung, sondern — der Verwüstung an. Kahl und unfruchtbar stehet die wüste Erde da, kaum schießt ein Halm, eine Blume hervor. Das Vieh, das darauf weidet, klagt durch seine kümmerliche Gestalt, daß es weder Nahrung noch Schutz daselbst finde; und die Maulwurfshügel zeigen, daß den unterirdischen Geschöpfen die Macht gegeben sey, eine solche Erde, die vordem mit Wiesenpflanzen allerley Art prangete, ganz zu verwüsten. Wer mag, wenn man die Noth, welche jetzt in so vielen Hütten herrscht, kennt, ohne Schaudern daran denken, daß so viele tausend Morgen Landes, von denen so viele tausend Menschen froh und glücklich leben könnten, noch unter uns wüste liegen? wer wagt das zu verantworten? Ihr Großen! gebt Tausende den Armen, bauet Werk- und Waisenhäuser, und ihr thut immer zu wenig, wenn ihr nicht aus allen Kräften dazu beytraget, die Gemeinheitstheilungen zu befördern. Zweifel gegen die Wohlthätigkeit derselben, würden den sachkundigen und vernünftigen Mann in Ungewißheit versetzen, ob die vorgebrachten Zweifel ihren Grund in einem Fehler des Kopfes, oder des Herzens haben; denn Wüsten in blühende Gefilde umzuschaffen, Tausenden Gelegenheit zu geben, Brod der Erde zu entlocken und Brod zu erwerben, ganze Provinzen zu verschö-

nern,

nern, und aus einem armseligen Zustande in einen reichen Zustand zu versetzen: das ist das hohe Verdienst, das sich Menschen bey ihren Brüdern erwerben können.

Die Periode des wirklich verbesserten Ackerbaues und einer vortheilhaften Viehzucht, kann überhaupt erst mit der Theilung der Gemeinheiten ihren Anfang nehmen. Bis dahin muß alles Stückwerk und Flickwerk bleiben. Im Zustande der Gemeinheiten will jeder von seinem Eigenthum nur Korn erndten, er bestellt mit lauter aussaugenden Gewächsen seinen Acker, zerstört dadurch allmählig alle fruchtbringende Kräfte, und erquickt ihn fast nie wieder durch verbessernde Gewächse, welche er bey getheilten Gemeinheiten zu bauen gezwungen seyn würde. Die Schaafe verkümmern auf dürren Weiden, oder sind oft gezwungen, aus Hunger giftige Gewächse zu fressen. Das Hornvieh hungert, weil keine Futterkräuter geerndtet werden, dem Sommer entgegen, und findet dann auf Angern, welche von allerley Vieh zertreten und unschmackhaft gemacht werden, kaum die dürftigste Nahrung zur Erhaltung seines mühseligen Lebens. Der beste Dünger wird demnächst vom Vieh verschleppt, und in einer Gestalt den Angern gegeben, in der er nicht düngt, sondern mehr die Vegetation zerstört. Ich schweige über mehrere Nachtheile der Gemeinheiten, da sie bekannt genug sind.

Dank sey indessen den weisen Regierungen mancher Länder gesagt, unter denen die königlich-preußische mit allem Rechte obenan stehet, daß sich selbige der wichtigen Verbesserung der Glücksumstände ihrer Unterthanen so thätig annahmen, und die Gemeinheitstheilungen möglichst zu befördern suchten, wodurch die unter dem Drucke der Dreyfelderwirthschaft stehenden einsichtsvollen Oekonomen, bey voller Ueberzeugung und Einsicht eines

bessern Fruchtwechsels und höherer Bewirthschaftung ihrer Ländereyen, nunmehro andern Ländern mit gutem Beyspiele vorangehen.

Noch kein Land in der Welt kann sich aber einer solchen Befriedigung eines der allgemeinsten Staatsbedürfnisse erfreuen, als das Fürstenthum Lüneburg, in welchem, nach gepflogener Communikation mit den dasigen Ständen, und nach langen und gründlichen Untersuchungen, eine königliche Verordnung: Gemeinheits-Theilungsordnung für das Fürstenthum Lüneburg, vom 25ten Junius 1802, 100 S. in Folio, zu Hannover erschienen. Dieses Werk, welches überall, nur mit Modificirung in der Anwendung, nach den besondern Lokalverhältnissen, als ein Elementarbuch gebraucht werden kann, enthält eine große Menge Resultate neuer, gründlicher, den Gegenstand völlig umfassender Untersuchungen, und handelt diesen wichtigen Theil der Staatswirthschaft vollständiger und befriedigender ab, als es noch je von einem Schriftsteller geschehen ist. — Der Gesichtspunkt, von dem die Verordnung ausgeht, ist der, daß die Grundstücke nur im alleinigen, uneingeschränkten Eigenthume, auf die höchste Stufe der Kultur gebracht werden können, und daß also die Theilung des gemeinschaftlichen Eigenthums, und die Auseinandersetzung und Abfindung der Gerechtigkeiten begünstiget werden müsse, so weit das Beste des Ganzen es nur erfordert, und die wohlerworbenen Rechte der gemeinschaftlichen Eigenthümer und Berechtigten es vertragen. Aus diesem Grundsatze ist nun das, was in der Sache Rechtens seyn soll, entwickelt und bestimmt. Das Gesetz enthält nicht etwa nur einzelne Bestimmungen für diese oder jene schwere Frage; sondern es umfaßt das ganze Theilungswesen unserer Landgüter, und ordnet

an,

an, nicht nur was dabey in allem und jedem Betracht Rechtens seyn soll, sondern auch, wie ein jeder zu seinem Rechte gelangen könne. Kurz, dies Werk erschöpft über Gemeinheitstheilungen alles, was man in dieser Rücksicht nur wünschen mag.

So viel indessen hier und da, besonders in den preußischen Staaten, wo bereits viele hundert Gemeinheiten vertheilt worden, geschehen ist, so sind dennoch die allermeisten Gegenden, vorzüglich im Sächsischen nnd Thüringischen, übrig, wo der Landmann in dicker Finsterniß schlummert, und noch immer im Joch der Vorurtheile und des Schlendrians seufzet; ja es giebt noch Orte, wo der Landmann von Vertheilung der Gemeinheiten, von einer möglichen bessern Fruchtfolge, von Stallfütterung auf Bauerhöfen, keine Sylbe noch gehört, viel weniger einen Begriff hat.

In der That ist es nicht so leicht, alle Schwierigkeiten sogleich zu heben, die sich diesem Geschäfte entgegen setzen; der Rasche, so wie der Furchtsame, würden am Ende gleich weit kommen, das heißt: nichts ausrichten. Es ist Thorheit, sich die Schwierigeiten zu verbergen, und Schwachheit, sich von ihnen zurückschrecken zu lassen. Man muß den Schwierigkeiten gerade ins Gesicht sehen, so verlieren sie das Schreckende, und geben Veranlassung, die Mittel ausfindig zu machen, wodurch sie weggeschafft oder überwunden werden können.

Die vornehmsten Hindernisse sind ohngefähr diese: 1.) Abneigung des Landmanns gegen alle Neuerungen, bey welchen seine Leidenschaften ins Gedränge kommen. 2.) Die Schwierigkeit, das Vieh den ganzen Sommer ohne Weide zu nähren. 3.) Der vermeynte oder wirkliche Mangel an Kräften, womit jeder den Theil, der

ihm zufällt, urbar machen muß. 4.) Der Zweifel, daß bey einer Theilung jeder Theilnehmer den Theil erhalten würde, an den er nach Billigkeit, und ohne gegen Andere etwas zu verlieren, Anspruch machen kann. — Mit Kurzem aber gesagt, ist es blos Eigensinn des Landmannes, welcher die Theilung als eine Neuerung, oder als Eingriff in sein Gemeinrecht betrachtet, was bis jetzt diesen Theilungen im Wege stand; seinen Eigensinn aber damit beschöniget, daß er allezeit die Frage aufwirft: wo sollen wir alsdann unser Vieh weiden?

Es würde nicht klüglich gehandelt seyn, wenn der Landesherr, der allerdings hierzu viel beytragen kann, dem Landmanne die Vortheile der Gemeinheitsvertheilungen durch Zwangsmittel begreiflich machen wollte. Es giebt andere Mittel, die sicherer zum Zwecke führen. Man muntere z. B. von Seiten des Staats, Pfarrer und Schullehrer auf, (wofern diesen ihre Ländereyen nicht verpachtet ist, als in welchem Fall beyde selbst entgegen seyn würden) mit Beyspielen voran zu gehen, und zu dem Ende unterstütze man sie mit Beyträgen und belohne sie mit Prämien. Es müssen diese demnach 1.) die bisher so zweckwidrigen Dungstellen abschaffen, und sie besser einrichten, damit mit dem nemlichen Dünger ein größeres Stück Land gut gemacht werden könne. 2.) Müssen sie, an Orten, wo es nöthig ist, den künstlichen Dünger einführen, deren verschiedene Arten man am besten aus D. Bährens System der natürlichen und künstlichen Düngemittel u. s. w. 2te Aufl. Dortmund und Leipzig 180[illegible], kennen lernt. 3.) Müssen sie den allgemeinen Anbau künstlicher Wiesen und der Futterkräuter zu bewirken suchen. 4.) Müs-

sen

sen sie die Stallfütterung einführen, um die Lieblingsfrage zu beseitigen: wo sollen wir unser Vieh weiden?

Je geräuschloser diese zur Vorbereitung dienende Beyspiele vom Pfarrer und Schullehrer ausgeübt werden, als wodurch eben der Landmann aufmerksam gemacht wird, je leichter wird die Absicht erreicht; er wird zwar die Procedur des Pfarrers belachen, aber, wenn er sieht, daß es gut ausfällt, dann folgt er uns aufgefordert von selbst nach. Nun hat man schon gewonnen, die Gemeinheitstheilung folgt von selbst. Denn wird der Landmann aus der Erfahrung überzeugt, daß die Stallfütterung besser anschlägt, als die Huth: so läßt er sein Vieh zu Hause; durch zweckmäßigere Einrichtungen hat er dann Ueberfluß an Dünger, und auf diese Weise schreitet er von selbst zur Theilung der nun öde liegenden magern Huthen.

Ein anderer Weg, dem Landmanne ohne Zwang die Vortheile der Gemeinheitstheilung einleuchtend zu machen, würde durch eigends zu diesem Zweck abgefaßte kleine, aber deutliche, und mit Beyspielen erläuterte Abhandlungen, erreicht werden, wenn man selbige statt der Histörchen in die Kalender einrückte, oder dem Landmanne, separat gedruckt, in die Hände brächte. Nur dicke Bücher dürfen das nicht seyn, er erschrickt dafür, auch sind sie ihm zu theuer, er kauft sie nicht. Diese kleinen Aufsätze müssen nun 1.) die Theilung der Gemeinheiten und Ackerumsetzung einleuchtend darstellen. 2.) Durch kurze Berechnung darthun, daß der Landmann bisher bey seiner Dreyfelderwirthschaft fast umsonst gearbeitet, und nur wenig Vortheil von seinem Ackerbau habe. 3.) Den Nutzen, welchen Stallkühe vor Weidekühen an Dünger, Milch ꝛc. geben, vor Augen legen. 4.) Den leichten Uebergang vom Weide-

gang zur Stallfütternng lehren. 5.) Beyspiele anführen, wie dieser oder jener Landmann nach richtigem Fruchtwechsel und Einführung der Stallfütterung sein Gut in kurzer Zeit um das Vierfache erhöhet habe, und zu großem Vermögen gekommen sey.

Durch solche Vorbereitung und Einsicht seiner Unvollkommenheiten, würde der Landmann bald wünschen, seine Wirthschaft zweckmäßiger einzurichten, was durch Drohmandate nicht erlangt werden kann; und wenn er dann so vorbereitet das Geschenk der Vertheilung der Gemeinheiten durch seinen Landesherrn erlangt, so wird er von selbst einsehen lernen, daß er durch Futterkräuterbau und Stallfütterung seinen Acker ungleich höher nutzen könne.

Uebrigens muß ich hier noch die interessante Schrift eines erhabenen Verfassers empfehlen, der als großer Kenner und Beförderer der verbesserten Landwirthschaft, die ausgezeichnetste Verehrung verdient: Ueber die Wechselwirthschaft und deren Verbindung mit der Stallfütterung des Nutz- und Arbeitsviehes, als Fortsetzung und Kommentar des Karbeschen Werks: Ueber die mögliche und nützliche Einführung der englischen Wechselwirthschaft, von Friedrich, Herzog zu Schleßwig-Holstein; Beck. Leipzig 1803.

Desgleichen muß ich empfehlen die Schrift eines erfahrnen Oekonomen, über die großen Vortheile der Verwandlung der Dreyfelderwirthschaft in die Wechselwirthschaft, deren Titel ist: Auf Erfahrung gegründete Anweisung, die Landwirthschaft vermöge der Einführung der Wechselwirthschaft zu verbessern u. s. w., von H. A. von Steindel. Leipzig 1803.

Gemäße-

Gemüßeampfer,

Gartenampfer, zahmer Ampfer, Patientia, Mönchsrhabarber, falsche Rhabarber, englischer Spinat, Gartenmengelwurz, Zitterwurzel. Rumex patientia.

Im Hessischen, Holsteinischen, Nassauischen, Fränkischen, wächst diese Pflanze wild auf Wiesen. Ihr ursprüngliches Vaterland ist Italien; sie wird aber schon lange, doch ehemals häufiger, in unsern Küchengärten, wie Spinat erbauet, und als Gemüße gekocht. Ihre Blätter haben einen angenehmen säuerlichen Geschmack, sind saftig, kühlend, und wider den Scharbock dienlich; sie lassen sich in weniger Zeit sehr weich kochen, und wenn man das erste Wasser, womit man sie abgebrühet hat, abgießt, und sie alsdann mit etwas Mehl und Butter röstet, und endlich mit Milchrahm oder Eydotter zubereitet, so geben sie eine angenehme Speise. Ihre Wurzel hat etwas stärkendes, purgirt dabey gelinde, vornemlich wenn sie frisch ist, daher man sie mit Nutzen unter die Frühlingstränke nimmt; ihr Geschmack ist bitter und etwas zusammenziehend. Ihr Decoct, dient auch äußerlich zur Heilung der Geschwüre.

Gerberlohe (Pappe daraus).

Es würde sehr überflüßig seyn, wenn ich hier, außer der gebräuchlichen Eichenlohe, alle übrige, auch die nur vorgeschlagenen Lohgerberstoffsurrogate aufzählen wollte, da dies bey jedem in diesem Werke aufgeführten und sich dazu qualificirenden Artikel, angezeigt wird. Auch gehört der Artikel, Gerberlohe, gar nicht hierher,

und würde nicht erscheinen, wenn ich nicht im ersten, bereits gedruckten Bande, unter Eiche, noch einen Gebrauch der Gerberlohe anzuzeigen vergessen hätte, den ich unter keine andere Rubrik zu bringen weiß, aber doch gern mittheilen möchte. — Ich zeige zwar im ersten Bande, S. 732, an, daß man in Frankreich versucht habe, aus der Eichenrinde ein rothbraunes Papier zu machen; aber der Papierfabrikant Loschge, zu Burgthann bey Nürnberg, macht schlechte Pappe und Papier zum Emballiren der Waare aus Lohe und wollenen Lumpen. Er nimmt die Lohe, so wie sie der Lohgerber aus seiner Grube genommen hat, bringt diese unter die Stampfen, und in 2 Stunden ist die Masse klein. Er bringt sie nun als Halbzeug auf einen niedrigen Haufen. Von Halbzeug aus wollenen Lumpen läßt er darauf den Holländer halb voll tragen und eine halbe Stunde gehen, dann setzt er so viel Lohmasse hinzu, als der Holländer faßt, und in kurzer Zeit ist die Masse vereiniget und hinlänglich fein, und läßt sich wie bloßer Lumpenbrey verarbeiten. Die Pappe, die aus dieser Masse für die Buchbinder gemacht wird, ist von der besten Art.

Gerste. Hordeum.

Ein dem Landwirthe so schätzbares Produkt, das in den letzten Jahren gegen den Roggen oft wie 5 zu 6 im Preise stand, und also, verglichen mit seiner Fruchtbarkeit, ihn beynahe übertraf; — dessen er sich zu so mancherley Endzwecken bedient, und das in unsern Haushaltungen so unentbehrlich ist, verdient, daß wir uns etwas bey ihm verweilen. Wie bekannt, unterscheidet man die Gerste, 1.) nach den Reihen, in welchen

chen die Blüthen stehen, und nennt selbige alsdenn: zwey-, vier-, sechs-, oder vielzeilige Gerste. 2) Nach der Gestalt und Größe der Körner; dahin gehört, die zweyzeilige gemeine große, oder Plattgerste, die große Körner und lange Aehren hat; die vierzeilige kleine Gerste, deren Aehren nicht stark gefüllt, und die Körner flächer und kleiner sind, die aber doch in manchen Jahren, wenn sie nach ihrem Aufgehen von warmer und dabey feuchter Witterung begünstiget wird, der vorhergehenden in großen Körnern nicht nur vorgehen, oder doch wenigstens gleich kommen kann; und die nackte oder bloße Gerste, welche 6 bis 8 Reihen Körner hat; und 3.) nach der Zeit der Aussaat in Sommer- und Wintergerste. Von allen diesen Arten müssen wir etwas mehr sagen.

Die gemeine vierzeilige Herbst-, oder Wintergerste, kleine Gerste, Kerngerste, kleine teutsche Gerste, Hordeum vulgare hibernum, ist eine vorzügliche Art, deren Körner nicht leicht ausfallen. Sie ist aber nur in einigen Gegenden gebräuchlich, und scheint im Ganzen ihr Anbau sich mehr zu vermindern, als zu vermehren, weil sie selten als Winterfrucht geräth. Man säet sie zeitig im Herbst, um Bartholomäi oder Aegidii, auf einen trockenen, warmen, milden und mürben Boden. Wenn sie sich, wie gewöhnlich, stark bestaudet, und sehr geil wächst, pflegt man sie im Frühjahre, wie den Weizen, zu beschneiden. Nur ein nasser Winter, oder große Kälte, tödtet sie gänzlich. Da sie aber vortrefflich schockt und schefselt, und da jene noch vor dem Roggen, gleich nach Johanni oder Anfangs Julii reift: so verdient sie in der That, daß man ihr auf großen Gütern, die Ueberfluß an Aeckern haben, einige Stücken oder Breiten

einräume. In Thüringen wird diese Gerste, die lange, etwas schmale Aehren hat, aber kleinere Körner, als die zweyzeilige Sommergerste, sehr häufig als Winterfrucht gebauet, besonders da sie auch im Mittelacker sehr gut fortkommt. Vor 80 bis 100 Jahren wurde sie in Teutschland noch weit häufiger gebauet, nur vertilgt sie, wie obgedacht, ein feuchter Herbst und veränderlicher Winter so, daß im Frühjahre keine Spur von der Aussaat übrig bleibt. Die Wintergerste malzt auch nicht so gut, als die Sommergerste, daher nimmt man jene zum Brode, diese zum Bierbrauen. Die Brauer wissen die Wintergerste von der Sommerfrucht leicht zu unterscheiden; erstere hat eine mehr bläuliche, letztere eine mehr weißliche Farbe.

Die gemeine vierzeilige Sommergerste, kleine Gerste, Hordeum vulgare aestivum, ist die nemliche Gerste, wie die vorhergehende, und unterscheidet sich von ihr blos durch die Zeit der Aussaat. Sie wird indessen mehr als Sommerfrucht gebauet, und spät im Frühjahre gesäet; sie ist allgemein bekannt.

Die vierzeilige nackte Gerste, Himmelsgerste, Himmelskorn, Aegyptisches Korn, Wallachisches Korn, Jerusalemskorn, Davidsgerste, Thoregerste, Davidskorn, Dinkelgerste, kleine Himmelsgerste, Vierzeil, nackte Gerste, Hordeum vulgare coeleste, wird als eine Abart der vorhergehenden angesehen. Sie gleicht ihr auch in allem, nur sind ihre Saamen nackend, ohne Hülse, und fallen selbige leicht aus. Man bauet sie als Sommerfrucht, und man kann sie früher, als andere Arten bestellen, da sie Kälte verträgt. Sie erfordert ein starkes fettes Land, und die Aussaat geschieht nach Endigung des Frostes, und nach Verschiedenheit der Gegenden vom Anfang Aprils bis Anfangs Mays;

Mays; sie wächst sehr schnell, und selbst in kalten Klimaten sehr frech. Aber die Sperlinge sind auf die Körner so erpicht, daß man selten die Aussaat wieder bekommt, wofern man nicht die Vorsicht gebraucht, die Aussaat auf die entferntesten Aecker zu machen, wo die Sperlinge weniger hausen, als in der Nähe der Städte und Dörfer. Des Ausfallens der ziemlich großen Körner wegen, muß man in der Erndte vorsichtig seyn, und das Harken, Aufbinden und Einfahren nie in den heißen Mittagsstunden vornehmen. Zum Malzmachen wird sie der vorhergehenden gemeinen Gerste nicht gleich geschätzt, weil sie nicht gut wächst. Dagegen aber ist sie vortrefflich zu Brod, Kuchen, Grütze, Graupen u. dergl. Wegen ihres sehr reichen Ertrags ziehen Manche sie andern Gerstenarten vor, denn in guten Mitteljahren vermehrt sie sich 18 bis 24fältig, in den besten Jahren 40 bis 50fältig. Man erspart auch bey der Aussaat Saamen, denn man richtet mit einem halben Scheffel, oder auch nur mit 4 Metzen, eben so viel aus, als bey andern Arten Gerste mit einem Scheffel. Indessen läßt sich die vorhergehende gemeine Gerste in eben dem Maaße vermehren, wenn man sie, nach Beschaffenheit des Bodens, dünne aussäet, und sie von keinem Unkraute belästiget wird. Die Körner unserer kleinen Himmelsgerste sind auch ausnehmend mehlreich, denn ein Dresdner Scheffel wiegt 156 bis 165 Pfund; dieser Vorzug, daß sie 30 bis 40 Pfund mehr wiegt, als die vorhergehende gemeine Gerste, ist bedeutend. Es giebt also auch jene ungleich mehr Mehl. Der Gebrauch dieses Mehls ist: 1.) zum Backen, man muß aber etwa zwey Drittel Roggenmehl dazu nehmen, wovon alsdann das Brod schmackhafter und mehr sättigend wird; 2.) zu Klößen und Suppen, wobey es dem

Weizenmehl fast gleich kommt. Die Klöße müssen warm gegessen werden, und sie werden gleichwohl lockerer, als von anderm Mehle, obschon man weniger Eyer dazu nöthig hat; 3.) zu Graupen; diese sättigen mehr als Reiß, und halten länger gegen. Ein Schlesisches Viertel giebt 13 Mäßel, da man sonst von der besten Gerste nur 10 erhält; 4.) zu Weißbier und Breihahn, der ohne allen Weitzen sehr gut wird; 5.) zu Braunbier, da 3 Scheffel eben so starkes Bier geben, als 4 Scheffel andere Gerste; 6.) zu Branntwein, welcher reichlicher und schmackhafter ausfällt, als der von Roggen. Es dient auch diese Gerste vorzüglich zu Gries, und giebt ein gutes Viehfutter.

Die vierzeilige schwarze Wintergerste, Hordeum vulgare nigrum, ist ebenfalls eine Abart der obigen vierzeiligen Winter- und Sommergerste. Sie unterscheidet sich durch eine schwarze Hülse von dieser, die aber doch ein weißes Mehl enthält. Als Sommerfrucht kann sie bey uns nicht gebauet werden, weil sie nicht reif wird, und als Winterfrucht ist ihr Bau mißlich. Sie kam aus Sarepta nach Teutschland, und wird bis jetzt blos in botanischen Gärten gezogen.

Die sechszeilige oder vierzeilige Gerste, rothe Gerste, Stockgerste, Wintergerste, viereckige Gerste, Bärengerste, Hordeum hexastichon, hat zwar eine aus 6 Zeilen bestehende Aehre, von welchen aber in unfruchtbaren Jahren gemeiniglich nur 4 Reihen reif werden. Sie ist außerordentlich ergiebig, so daß sie ein Drittel mehr giebt, als andere Gerste. Man baut sie sowohl als Sommer- als auch als Winterfrucht, und säet sie um Michaeli oder im April. Sie verlangt einen milden, trocknen, gut bearbeiteten Mittelboden, und da sie schon zu Johanni reift, also die erste Frucht im

Jahre

Jahre ist: so kann der Landwirth noch vor der großen Erndte etwas Geld aus ihr lösen, zumal da sie sehr gut schockt und scheffelt. Zu Malz, also zum Bierbrauen, schickt sie sich nicht, aber zu Mehl, Graupen, und zu Branntwein, ist sie vortrefflich. In England und in der Schweiz, wird sie stark gebauet, in Teutschland aber selten, weil sie eben die Bearbeitung des Landes, als Winterweizen und Winterroggen verlangt; doch bauet man sie an einigen Orten in Sachsen. Auch giebt sie nach Verhältniß mehr Kleie als Mehl. Wegen der Dicke und Schwere ihrer Aehren brechen selbige in der Erndte sehr ab; man muß sie daher entweder in der Gelbreife, oder nur früh oder Abends hauen. Sie wird mehrentheils mit verbacken oder dem Vieh geschroten. Um sie vor Frost zu verwahren, pflegt man auch wohl etwas kurzen Mist nach der Saat darüber zu streuen, und da sie sich ungemein bestaudet: so wird sie, wenn es nöthig ist, im Frühjahre wie der Weizen beschnitten. Aber ein nasser Winter und kalte Fröste, sind ihr doch höchst schädlich. Stroh und Aehren sind kurz.

Die zweyzeilige oder zweyspelzige Sommergerste, gemeine Gerste, große Gerste, Zielgerste, Plattgerste, Futtergerste, große teutsche Gerste, Hordeum distichon, ist bey uns die gewöhnlichste. Sie hat größere Körner, als die vierzeilige Sommer- oder kleine Gerste, die auch in den Hülsen fest sitzen. Sie wächst auch geschwinder, reift eher, ist dünnschaliger und mehlreicher, zum Malze brauchbarer, und im Ertrage um ein Drittel stärker, als jene kleine Gerste. Man bedient sich ihrer am liebsten zur Bierbrauerey. Sie verlangt einen guten Boden, und wird, früh im April, bey trockner Witterung gesäet. Besonders bestehen die Vorzüge

züge der großen teutschen Gerste, vor der kleinen darin, daß sie wegen ihrer längern Aehren und größern Körner mehr scheffelt; daß sie, weil sie staudenartig wächst, mehr Körner und auch mehr Stroh giebt; daß ihre Körner mehr Mehl und mehr innere Güte haben; wegen welcher Vorzüge diese große Gerste gewöhnlich zwey bis drey Groschen der Scheffel höher im Preise stehet, als die kleine, die man oft nicht anders, als zum Viehfutter nutzen kann. Auch ist sie in Stürmen weniger Gefahr ausgesetzt, weil die Aehren nicht so leicht abbrechen, und die Körner fest sitzen. Die fast allgemeine Besorgniß, daß die Gerste von Frühjahrsfrösten so leicht leide, ist bey dieser großen, zweyzeiligen Gerste, völlig ungegründet. Die Nachtfröste schaden ihr weit weniger, als dem Hafer, weswegen man sie früher säet, wie diesen. Ueberhaupt hat eine frühe Gerstensaat fast allemal große Vorzüge vor einer spätern.

Die zweyzeilige nackte Gerste, Sibirische Gerste, große Himmelsgerste, Hordeum distichon nudum, wird als eine Abart der kurz vorhergehenden Gerste gehalten. Aber ihre Körner sind größer, schwerer und mehlreicher, nur fallen sie leicht aus, weil sie nackend sind; ein Berliner Scheffel wiegt bis 80 Pfund. Die Körner geben ein gutes, weißes Mehl, woraus man, mit der Hälfte Roggenmehl, ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Brod backen kann; auch dient es gut zu Klößen und Suppen. Der Anbau dieser Gerste ist überaus vortheilhaft. Sie verlangt einen lehmigen, mit Sand vermischten, gutgedüngten Mittelboden, und erfordert nicht mehr Arbeit im Anbau, als die gemeine Gerste, nur mit dem vortheilhaften Unterschiede, daß man nur die Hälfte der gewöhnlichen Quantität, auf 1 Scheffel Gerstenland nur 12 Metzen, zur Aussaat

braucht,

braucht, wo sie denn 20 bis 50fältig trägt. Drey Scheffel dieser Gerste geben eben so starkes Bier, als 4 Scheffel gemeine Gerste. Sie giebt auch mehr und bessern Branntwein, als der Roggen. Wenn man den Saamen vor der Aussaat in Mistlake einweicht: so soll sich der Ertrag um die Hälfte erhöhen. Man hat schon mehrmals auf einer einzigen Wurzel 35 Halme gefunden, und die Gerste kam dem Weizen am Gewichte beynah gleich. Sie wird auch 2 bis 3 Wochen früher reif, als die gemeine Gerste, nur ist das Stroh etwas kürzer. Ein Gemäß, das 132 Pfund wog, gab 80 Pfund feines Mehl, 40 Pfund gröberes Mehl, und 11 Pfund Kleie. Das erste Mehl gab ein vortreffliches Brod, welches leicht und schön war, und nach 12 Tagen so frisch blieb, als Weizenbrod nach 4 Tagen. Aus 2 Scheffeln Malz von dieser Gerste, brauete man in London eine halbe Tonne Ale, und eine halbe Tonne geringeres Bier. Letzteres war nach einem Monate noch sehr gut, und ersteres noch nach vier Monaten, wobey Geschmack, Farbe und Güte vortrefflich waren. In der That verdiente diese Gerste einen stärkern Anbau, da man sie nicht gehörig zu würdigen scheint.

Die Blatt; oder Staudengerste ist ebenfalls eine Abart der zweyzeiligen Sommergerste. Sie wird im Mannsfeldischen und der Gegend gebauet, gehet mit breitern und grünern Blättern auf, als die gemeine Gerste, und bestaudet sich auch stärker. Dies stärkere Bestauden ist aber vielleicht aller Gerste eigen, wenn sie nach Beschaffenheit des Bodens dünne gesäet wird. Man pflegt sie auf nasse Aecker, oder wo Flüsse oft austreten, und das Wasser oft bis Pfingsten auf den Aeckern stehen bleibt, zu säen, da sie denn geschwind

auf-

aufwächst, und den Boden bald bedeckt. Eine hernach folgende Dürre schadet ihr nicht so viel, als unserer gemeinen Gerste, weil im Grunde die Feuchtigkeit von der vorhergehenden Nässe sich lange erhält. Man hat von ihr das Sprüchwort: Binnen 6 Wochen aus und in den Sack; denn wenn man sie Anfangs oder gar zu Ende des Junius säet, so wird sie gleichwohl mit der im April gesäeten zweyzeiligen Sommergerste zugleich reif. Von der Staudengerste erspart man, gegen die gemeine Gerste gerechnet, an der Aussaat allemal einen halben Scheffel an 2 Scheffeln. Aus anderthalb Scheffeln erndtet man drittehalb Schock, wovon jedes im Ausdrusche 7 Berliner Scheffel giebt. Aber jedes Korn treibt gemeiniglich auch 10 Halme, welche stärker sind, als bey der zweyzeiligen Sommergerste. Ihre Aehren sind auch zweyzeilig, und ihre Saamen etwas kleiner, als bey der gemeinen Gerste. Dagegen aber giebt sie mehr und weißeres Mehl, als die zweyzeilige, ist süß, und kommt dem Mehle des Sommerweizens gleich. Stehet sie indessen nicht in feuchtem Boden, so artet sie im dritten Jahre in die gemeine Gerste aus.

Die Bartgerste, Reißgerste, teutscher Reiß, Dinkelkorn, Hammelkorn, Peterskraut, türkische Gerste, Hordeum zeocriton, hat auch eine zweyzeilige zusammengedrückte Aehre, mit sehr langen und ausgebreiteten, und kürzer angedrückten Grannen, weshalb sie vor den Vögeln mehr gesichert ist, als eine andere Art Gerste. Der Saame liegt in den Spelzen fest eingeschlossen, und sind die obern Körner kleiner, als die untern. Gutes gedüngtes Mittelland scheint ihr am zuträglichsten zu seyn. Sie hat mancherley Vorzüge, z. B. daß sie bey großer Nässe oder Regen sich nicht so senkt, wie die gemeine Gerste; daß sie auch in

fettem

fettem Boden nicht zu lang ins Stroh wächst, und doch viele, obschon kleinere Körner trägt; und daß die Graupen von dieser Gerste, einen großen Vorzug vor andern Graupen haben, indem ihr Geschmack süß und angenehm ist, was auch der Fall mit der daraus gemachten Grütze und Gries ist. Diese Gerste wird eben so, wie unsere gemeine gesäet und behandelt. Sie bestaudet sich gut, wenn sie nach Beschaffenheit des Bodens nur dünne gesäet wird. Sie soll sich auch gut über Winter bauen lassen. Sie trägt überhaupt unter allen Gerstenarten am reichlichsten, in jeder Reihe stecken 12 bis 15, obgleich kleine Körner. Diese geben ein vortrefflich weißes Mehl, das zu allerhand Speisen dient. In England und Frankreich bauet man sie stark für die Brauereyen, und die Weißbiere werden davon fast so stark und gut, als vom Weizen. Man sollte sie billig in Teutschland häufiger ziehen.

Dies sind die in Europa bekanntesten Gerstenarten, deren Kultur allgemein bekannt ist, und wo ich nur bey einigen Arten, außer ihren Eigenschaften, die Beschaffenheit des Bodens, den sie verlangen, kürzlich anzeigen zu müssen glaubte. Indessen meine ich doch noch einer besonders vortheilhaften Gerstenkultur gedenken zu dürfen, die unsern ökonomischen Veteran Germershausen zum Urheber hat, und die in der That die Aufmerksamkeit der Landwirthe verdient. Er giebt dieser Kultur die nicht ganz zweckmäßige Benennung, Substitutionsgerste, worunter er aber keine besondere Gerstenart versteht, sondern blos mittelst der allerspätesten Aussäung eines gewissen Maaßes von der kleinen Gerste, in entstehenden Mißwachsjahren, einem zu befürchtendem Korn; und Futermangel abzuhelfen. Aber auch außer Mißwachsjahren kann es einem ganzen Lande zuträglich seyn, zu

einer Substitutionssaat zu schreiten. Z. B. es wäre in fernen Landen ein Krieg entstanden, und durch Kornhandel etwas zu gewinnnen; so könnte, um mehr Geld ins Land zu ziehen, sofort auf eine Vermehrung des Korns im Lande Bedacht genommen, und ungesäumt von einer guten Gelegenheit Gebrauch gemacht werden. Ein militärischer Staat, der angreifen will, oder angegriffen werden soll, kann durch eine Substitutionssaat bald zu einem großen Kornvorrathe gelangen, ohne durch schleunigen Einkauf das Korn im Lande zu vertheuern. Oder: ein Ort wollte, zur Erhaltung eines größern Heugewinnstes im Frühjahre, gern die Wiesen mit der Huthung verschonen, kann aber wegen des bisherigen Mangels an Winterfutter nicht so weit kommen; was würde ihn eher, als eine Substitutionssaat zum Ziele führen? Dergleichen Fälle können nun mehrere seyn, um den Korn- und Futtergewinn zu vermehren. In der That ist seit diesem von Germershausen gemachten Vorschlag, derselbe von mehrern Gutsbesitzern, mit erwünschtem Erfolg versucht worden. Nun zur Sache.

Erfahrnen Landwirthen ist es leicht, schon im April und May einen bevorstehenden Mißwachs am Wintergetreide beurtheilen zu können. Ein ungewöhnlich trockner, und dabey entweder zu kalter, oder zu warmer May, ist besonders als ein Vorbote einer nicht einträglichen Erndte anzusehen, indem das Wintergetreide bey solcher Maywitterung sich nicht bestauden kann, also dünne bleibt, dieserhalb wenig Mandeln oder Schocke giebt, auch keine sonderliche Aehren austreibt. Eben so sieht es mit der Früh- oder großen Gerste nicht zum besten aus, wenn April und May zu trocken sind. Nicht weniger werden auch die Wiesen bey solcher Witterung, wenn sie nicht gewässert werden können, oder an Strömen

und

und Flüssen belegen sind, einen großen Ausfall an Gras oder Heu haben. Fällt aber in den folgenden Monaten erst eine Dürre ein, so wird sie in Ansehung des Wintergetreides meistens nur allein leichten Feldern schädlich werden. Die guten Aecker nehmen sodann nicht so leicht Schaden, daß also in solchem Falle eben keine Theurung entstehen kann. Umgekehrt aber erfolgt sie eher, nach dem bekannten Reime: Geräth das Getreide auf dem Sande, entsteht Theurung im Lande. Der Grund hiervon ist der, daß viele anhaltende Regen in den Frühlings- und Sommermonaten, das Getreide der guten und starken Aecker verderben, dagegen das Korn auf hohen leichten Sandfeldern, weil sich die Feuchtigkeit darinn eher und mehr einziehet, und nicht um die Wurzeln der Getreidepflanzen stehen bleibt, desto besser gerathen kann.

Ist nun keine gute Aussicht auf eine gute Erndte vorhanden, so ist alsbald auf eine Substitutionssaat Bedacht zu nehmen, und diese besteht darinn, daß ein Theil des Brachfeldes ausgemittelt, in der Mitte des May, und, nach Beschaffenheit des Bodens, nicht viel später gestürzt oder gestoppelt, 2 bis 3 Wochen hierauf gewendet, und 14 Tage hernach, zu Anfang des Julii, kleine Gerste darauf gesäet werde. Ein solcher Theil der Brache könnte aber mehrerer Sicherheit wegen, Jahr für Jahr, um obgedachte Zeit bereits gestürzt werden, und wenn in der Folge noch fruchtbare Witterung einfiele, dieser gestürzte Brachacker für das nächste Winterfeld bereit gehalten, und mit den gewöhnlichen Pflugarten nach und nach bestellt werden. Es müßte aber dieser Theil des Brachfeldes nicht der schlechteste, sondern, so viel möglich, der beste jedes Orts seyn, um damit das Beabsichtigte vollkommen ausführen zu können.

Vielleicht würden Manchem die Zwischenzeiten zur allmähligen Bepflügung des Ackers gegen die gewöhnlichen zu kurz deuchten, da man sonst 4 bis 6 Wochen dazu anzuwenden pflegt. Wenn man aber die angegebene Jahreszeit bedenkt, in welcher bey den so langen und warmen Tagen die nicht gestürzten Stoppeln oder Rasen unter der Hälfte der Zeit geschwinder stocken und faulen, als in jeder andern Jahreszeit; und wenn die Egge tüchtig zu Hülfe genommen wird: so kann mittelst derselben beym Wenden aller noch ganz gebliebene Rasen zerissen, und kurz und klein gemacht werden. Da die zur Substitutionssaat bestimmten Aecker im Jahre zuvor noch unter dem Pfluge gewesen, und selbige im nächsten Frühjahre ihm abermals unterworfen seyn sollen, so ist der Rasen ungleich leichter zu bezwingen, als wenn, wie es wirklich auf vielen sehr grusichten Feldern geschiehet, um der dem Viehe zu lassenden Weide willen, erst im August im Brachfelde gestürzt oder gestoppelt wird. So sieht man ferner in manchen sehr grusichten Feldern, daß, um die großen weißen Rüben (Turnipse) auf Jacobi in die Brache zu säen, erst um die Mitte des Junius dazu gestürzt, binnen 14 Tagen gewendet, 8 Tage darauf gerührt, beydemal tüchtig geegget, und 8 Tage hernach mit Einsäung des Rübensaamens verfahren wird. Man findet sodann die Rübenäcker so klar und gut, als Gartenland zugerichtet.

Man kann aber auf alle Fälle doch immer in der Vorbereitung des Ackers zur Substitutionsgerste noch sicherer gehen, wenn man bereits im spätern Herbste dazu hat stürzen wollen. Die so behandelten Aecker werden sehr gebessert, und erfordern weniger Dünger, als diejenigen, welche man, nach der gemeinen Art, nicht gestürzt, den Winter hindurch bis in den Sommer hin,

ein

ein liegen läßt. Wollte man aber, nur blos in Hinsicht auf die Ackerverbesserung allein, die besten Aecker, besonders diejenigen, welche der Verfilzung von Graswurzeln oder Begrusung sehr unterworfen sind, damit sie in der darauf folgenden Brache desto eher und besser gewonnen, und gleichsam bezähmt werden können, vor Winters stürzen, so hätte man sich für einen Nothfall, nemlich den einer Substitutionssaat, zugleich zum voraus mit geholfen, und die sicherste Kultur dazu schon im Voraus gegründet. Denn es kann der Fall seyn, daß, wenn es im Herbst oder Winter zu viel regnet oder schlackriges Wetter ist, die Aecker in den nächsten Frühlingsmonaten allzu fest und grusicht geworden seyn können.

Um aber die Ausführbarkeit der ganzen Sache nicht zu bezweifeln, darf man nur die kurze Zeit erwägen, wie lange die Gerste bis zu ihrer Reife im Felde stehen darf. Man sagt zu ihr: Zehen Wochen aus und in den Sack. Ist die Witterung mehr warm als kalt, so kann sie schon in 9 Wochen reif werden. Bey ungünstiger Witterung aber würde sie doch wol an die 11 Wochen zum Reifwerden brauchen. Man nehme an, daß die Substitutionsgerste allererst den 6ten Julii gesäet werden könne, und gebe ihr sodann zum Reifwerden 11 Wochen, so wird die Erndte doch 8 Tage vor Michael einfallen, und Zeit genug bleiben, diese Substitutionsäcker nach Michael zu stürzen, 3 Wochen hernach zu wenden, und einige Wochen darauf mit Wintergetreide noch zu besäen. Dieses würde also bald nach Martini geschehen können, um welche Zeit, wo zumal ein weitläuftiger Ackerbau auf großen Gütern ist, immer noch Korn genug gesäet werden muß. Kann aber die Gerste bereits am 1sten Julii oder noch früher gesäet werden, so kommt man mit dieser ganzen Anstalt noch geschwinder zum Ziel.

Noch könnte man hierbei einwenden, daß es in manchen Jahren mit einer zu späten Aussaat sehr mißlich seyn kann, wenn etwa um Michaeli schon Reife, oder wol gar Fröste einfallen sollten. Dieses ist aber etwas höchst seltenes, und wenn dergleichen Witterung ja einfällt, ist solches doch nicht anhaltend. Es gienge uns dann mit der zu späten Gerste, wie es in solchen Fällen mit dem Grummet zu geschehen pflegt, der in manchen Jahren erst nach Michael getrocknet und eingesammlet werden kann. Es giebt große Güter, wo alle Gerste oft erst um und nach Michaeli, auf dem Schwad zu liegen kommt, wo man sich absichtlich darauf einrichtet, die Gerstensaat recht spät anzufangen, und wo man denn, weil die Aussaat sehr stark ist, bis zum Julius hin sich damit beschäftiget. Aber niemals hat man gesehen, daß die Gerste an diesen Oertern zum Malzmachen, ihrer zu späten Einsammlung wegen, unbrauchbar, oder weniger tüchtig wäre gefunden worden. In Ansehung des Strohes darf man aber auch nicht besorgen, daß es, wenn ein Frost darüber gegangen, zur Fütterung weniger gut seyn werde. Man hat einigemal gesehen, daß Roggenstroh, wenn es durch späte Maifröste zum Fortwachsen verdorben, und dieserhalb abgemähet wurde, weit lieber, als das den Frösten nicht unterworfen gewesene, vom Vieh gefressen wurde.

Man nehme nun den Fall an, daß ein Landesbezirk von 20,000 Hufen, für jede Hufe 2 Scheffel Substitutionsgerste ausgesäet würde. Man setze den Ertrag nur aufs Mäßigste an, im leichten Boden aufs 4te, im mittlern aufs 6te, und im besten Boden aufs 8te Korn. Dieses betrüge also im Durchschnitt, nach gleicher Proportion besagten Bodens, das 6te Korn, und kämen also 240,000 Scheffel Gerste zum ganzen Ertrag.

trag. Bey großem bevorstehendem Mißwachse könnte die Aussaat verdoppelt, und der Ausfall des ordinairen Korns hiermit möglichst gedeckt werden.

Ist aber eine Substitutionsgerste in Rücksicht auf das Mißgerathen des Wintergetreides anzurathen, so kann auch solche noch wohl in Ansehung der Gerste selbst, die zur ordinairen Zeit bestellt worden, dienlich seyn, wenn man bald Anfangs absehen kann, daß die Gerste umschlagen werde. Die große Gerste erholt sich selten oder gar nicht, wenn im April Schnee, schlackrtges Wetter und Fröste unter einander abwechseln. Eine beständig gelb bleibende Farbe derselben, bis zum Schossen hin, verkündigt Mißwachs, zumal wenn entweder kalte Regen anhalten, oder in Zwischenräumen auf einander folgen. Beständig anhaltende Dürre im April und May, wird einem niedrig liegenden Boden wenig schaden, destomehr aber hochbelegenen Gerstenäckern. Bey der kleinen Gerste kann man nur den Brachmonat hindurch auf eine Substitutionssaat hinzielen. Kommen im gedachten Monate zu viel anhaltende Regen, so daß diese Gerste im erwähnten Monate gelb wird und gelb bleibet, so ist es um sie gethan, und man kann von nun an schon sehen, daß sie gänzlich mißrathen wird, zumal wenn sie, wie bey solcher Witterung fast immer der Fall ist, so mit Hederich überzogen wird, daß man dafür keine Gerste sehen kann. Auch entsteht Mißwachs, wenn man unterlassen hat, die vom vielen Regen gleich nach der Aussaat fest geschlagenen Aecker mit der leichten Egge zu lüften, weil in diesem Falle vieler Saame theils gar nicht, theils zu spät und nicht egal, aufgeht, wovon, wenn der Saame zu dünn aufgeht, zu vieles Unkraut den Platz einnimmt, oder die Gerste zweiwüchsig, und in der Folge nicht zu gleicher Zeit reif wird. Da-

gegen kann man das Wohlgerathen dieser Frucht mit Sicherheit voraus wissen, wenn sie eine trockne Saatzeit hat, und 3 bis 4 Tage nach der Aussaat recht heiße Tage, sodann aber alle 4 bis 5 Tage fruchtbare warme Regen bekommt, bis sie aus den sogenannten Kappen hervor gekommen ist, und ihre Aehren völlig zeigt. Hiernach braucht sie, wenn es nicht zu heiß ist, nur alle 6 bis 8 Tage einmal Regen, und zwar bis zur völligen Reife hin, damit sie nicht taub oder kleinkörnig werde. Fehlt ihr aber der Regen, wenn sie aus den Kappen hervortreten soll, so kann sie leicht darin stecken, und theils gar ohne Aehren bleiben, oder nur halbe Aehren bekommen. Auch kann es hier noch geschehen, daß die Gerste zweiwüchsig wird, wenn nachkommende zu späte Regen die sitzen gebliebenen Aehren noch hervortreiben, da unterdessen die früher ans Licht gekommenen bereits aufgeblühet haben können. — Aus allen dem nun ist ersichtlich, wie vortheilhaft eine zu gehöriger Zeit angewandte sogenannte Substitutionsgerste dem Landwirthe werden kann.

Die Einsammlung der Gerste, deren Zeitigung anders zu nehmen ist, als die der andern Getreidearten, ist jedem Landwirthe bekannt. Ist sie gemähet, und befindet sich viel Gras und Unkraut darunter: so darf sie nicht eher zusammengebracht werden, bis alles genugsam trocken geworden. Kein Stroh erhitzt sich mehr, wird schwarz, schimmlicht, stinkend und zur Fütterung untauglich, als nicht trocken eingebrachtes Gerstenstroh. Erlaubt es aber eine anhaltend nasse Witterung durchaus nicht, das Stroh ganz trocken einzubringen: so muß es in den Scheunen in der Höhe auf Stangen, und nicht unten, eingepanset werden. Man hüte sich aber in allen Fällen, so früh Gerste einzufahren, ehe solche ausgewittert, und durch Liegen ihre innere Feuchtigkeit ausgedüns

gedünstet hat. Will man sie binnen 3 Tagen nach dem Abmähen zusammenbringen: so muß man die dickliegende Schwade den zweyten Tag, wenn sie oben gut abgetrocknet hat, umwenden. Fällt aber bey oder bald nach dem Abmähen Regenwetter ein: so muß man die Gerste noch länger liegen lassen, und dieses oft wiederholen, um das Auswachsen zu verhüten. Je härter die Körner beym Abmähen sind, je leichter sind sie bey Regenwetter dem Auswachsen unterworfen.

Wenn zu lange auf dem Schwade liegende Gerste stark beregnet wird: so werden die Körner grauschwarz, und fallen beym Harken und Einfahren leicht aus. Beym Malzmachen schadet es nicht, wenn die Körner nicht weiß oder gelb aussehen; die Brauer halten sogar dafür, daß die Körner beym Mälzen desto besser keimen. Gleichwohl aber muß der Landwirth eilen, seine Gerste; sobald sie ausgewittert hat, unter Dach zu bringen, theils um die Mühe des öftern Wendens zu sparen, theils sie vor dem Verderben zu sichern. Diejenige Gerste, welche auf frischem Schaafmist oder Pferch erbauet worden, muß mit der übrigen Gerste, die zum Malzmachen bestimmt ist, nicht vermischt werden, indem jene einige Tage später auskeimt, auch manche Körner gar zurückbleiben. Eben so muß auch das Vermengen der großen und kleinen Gerste vermieden werden, weil letztere einige Tage früher keimt. Endlich hüte man sich, die auf Pferch erbauete Gerste mit zum Breyhahn zu nehmen, weil sie dessen guten Geschmack merklich herunterseßt. Zum braunen Biere aber, besonders wenn es als Lagerbier sehr bitter gemacht wird, kann sie wohl gebraucht werden.

Mit dem Ausdreschen der Gerste, in Mäusejahren, hat man nicht nöthig zu eilen. Es ist besser die übrigen Getreidearten, besonders Hafer und Weißen, zuvor

zu retten; denn der Gerste thun die Mäuse weniger Schaden, sie nisten nicht gern in selbige, weil sie von den Grannen, der Gerste gestochen werden.

Eine gute Gerste muß recht volle Körner und eine schöne Farbe haben, die nicht matt, sondern schön glänzend ist. Die Körner brauchen gerade nicht sehr groß zu seyn, aber doch müssen sie egal seyn, oder gleiche Größe haben. In einer dünnen Hülse müssen sie ein weißes, festsitzendes Mehl enthalten. Ferner müssen sie rein von Unkrautsaamen seyn, auch keinen Hafer enthalten. So dürfen sie auch nicht ausgewachsen, nicht dumpfig oder schimmlich seyn, nicht im Wetter gelegen haben, nicht vom Kornwurm angegangen seyn, der sie eben sowohl angreift, als den Roggen. Denn es ist begreiflich, daß eine ausgefressene Gerste eben so wenig zum Brod, als zu Graupen, am wenigsten zum Mälzen taugt. Dann muß sie auch rein gewurft seyn, und nicht viel Staub und Spreu bey sich führen. Uebrigens wählt man gern zum Graupenmachen die blasse, zum Mälzen aber schöne gelbe Gerste. Graue oder schwärzliche Gerste hat im Wetter gelegen, oder war ausgewachsen, und taugt gar nicht zum Brauen. Eben so wenig die blaßgrüne, die nicht gehörig reif geworden ist. Sie muß auch vollkommen dürre seyn, und rasch abbrechen und knacken, wenn man sie mit den Zähnen zerbeißt. Giebt sie im Beißen dem Zahne nach, so ist sie zu feucht.

Ein Nordhäuser Scheffel Gerste mittlerer Güte wiegt 58 Pfund; der Dresdner Scheffel demnach 143 Pfund, und der Berliner 70 Pfund. Ein Nordhäuser Scheffel vollkommen schöne Gerste wog 68 Pfund, aber dergleichen ist selten. — In Thüringen rechnet man in Mitteljahren immer das neunte Korn am Ertrag beym Gers-

stens

stenbau? — 100 Pfund Gerste geben 90 Pfund gedörrtes Malz.

Manche Landwirthe haben im Gebrauch, Linsen unter die Gerste zu säen. Sie vermengen sechs Scheffel Gerste mit einem Scheffel Linsen, und säen von dieser Mischung zwey Berliner Scheffel auf einen Morgen. Beyde Früchte vertragen sich wohl zusammen, denn die steif stehende Gerste dient den rankenden Linsen zur Unterstützung, und zur Bedeckung wider die brennende Sonne. Beyde werden auch zugleich reif; man sammelt sie mit einander ein, und drischt sie zusammen aus. Das Stroh davon giebt ein sehr gutes, dem Vieh auf die Raufe zu steckendes, Winterfutter. Man pflegt auch beyderley Körner wohl unter den Roggen zu vermahlen, und ein recht gut auflaufendes Gesindebrod davon zu backen; man nimmt ein Dritttheil oder die Hälfte dieser vermischten Frucht unter den Roggen. Uebrigens hat man an diesem Mengfutter ein sehr gutes Pferdefutter, besonders für die abgesetzten Füllen, wenn es an gutem und hinlänglichem Heu fehlt. Auch die Schaafmütter befinden sich ungemein wohl, wenn ihnen kurz vor und in der Lammzeit unausgedroschene Linsengerstengarben auf die Raufen gesteckt werden. Im Eisenachschen und Oesterreichschen säet man schon lange diese Linsengerste.

Andere bemerkten eine vorzügliche Fruchtbarkeit, wenn sie unter die Gerste etwa den zwölften, oder auch den sechsten Theil Erbsen mengten, um ein reichhaltiges Futter dadurch zu erlangen. Beym Reinmachen sind die weiter fliegenden Erbsen auf der Scheuntenne leicht abzusondern. In Schweden nahm man mit gutem Nutzen zwey Dritttheile Erbsen unter die Gerste.

So säete man auch Gerste und Hirsen untereinander,

der, da bekanntermaßen in der Hirsenstoppel noch schlechteres Korn wächst, als in der Gerstenstoppel.

Ferner säen Einige untereinander Gerste und Pastinacken. Ist die reife Gerste eingeerndtet, so lockert man das Land mit einer kleinen Hacke ein wenig auf, wodurch die jungen Pastinacken Luft bekommen, fleißig wachsen, im Spätjahre, besser aber noch im Frühlinge, ausgehoben werden, da denn diese zuckersüße Wurzel roh oder gekocht, für Rind- und Schweinevieh ein Leckerbissen ist.

Andere säeten Gerste und Winterrübsaamen, auch Gerste und Flachs. Herr von Schönfeld versichert, daß die Gerste eine ungewöhnliche Höhe in Stöcken und große Aehren erlangt habe, und die Winterfrüchte hätten nicht geschosset, jedoch Blätter von unglaublicher Größe getrieben, die mit der Gerste in die Höhe giengen. Beydes wurde zusammen abgehauen, und diese Blätter gaben ein vorzügliches Futterstroh mit ansehnlicher Vermehrung der Schocke. Rübsaamen und Raps machten noch vor Winters Wurzeln von unglaublicher Größe und Stärke, sie trieben im folgenden Frühling dergestalt, daß oben in der Rinde dieser Rüben viel Stengel in die Höhe giengen, und jeder Stengel seine besonderen Aeste machte, daß von jeder Rübe ein ungemein hoher und dicker Busch erwuchs, und sich reichlich ergab; aber das Feld war stark mit Mist gedüngt.

Als Mengfutter wird indessen, wie bekannt, die Gerste am meisten mit dem spanischen oder rothen Kopfklee (Trifolium pratense), auch mit der Luzerne, gesäet, wovon vielleicht unter diesen Artikeln gesprochen werden wird.

Wir haben nunmehro den großen und mannichfaltigen Nutzen der Gerste, den sie Menschen und Vieh gewährt, anzuzeigen. So wird sie am häufigsten zum Malz, und

diese

dieses wiederum zum Bierbrauen und Branntweinbrennen verwandt. Es wird ferner Mehl aus der Gerste gemahlen, und wenn Mangel an Korn ist, Brod daraus gebacken. Der Landwirth muß verstehen, wie dies Mehl bereitet wird; die Gerste wird zuförderst angefeuchtet, wie der Roggen; so läßt man sie 24 Stunden liegen, worauf sie zum erstenmal grob geschroten wird. Ist das Schrotmehl aus dem Beutelkasten heraus genommen worden, so wird das grobe Schrot wieder aufgeschüttet und fein geschroten. Dieses feinere Schrot wird durch ein Gerstengriessieb, oder durch ein gröbes Weizengriessieb gesiebet und wieder aufgeschüttet. Wenn es nun insgesammt durch die Mühle gegangen ist, werden die zwey Gänge Mehl aus dem Beutelkasten genommen, und dieses ist das weiße Gerstenmehl. Den übrigen Gries kann man noch 3, 4 auch mehrmal aufschütten, nachdem man mehr oder weniger schwarzes Mehl oder Kleie haben will. Die Kleie und die im Siebe gebliebenen Spelzen, werden untereinander geschüttet, und zum Futter für das Vieh gebraucht. Das von der besten Gerste gemachte Mehl wird so weiß, daß man es unter den Semmelteig mitnimmt; allein es ist nicht so nahrhaft, wie das weitzene, und für den Magen etwas schwer.

Das von lauter Gerstenmehl gebackene Brod, kommt selten oder gar nicht in unsern Haushaltungen vor. Hat man aber seinen Vortheil dabey, wenn die Gerste sehr gut gerathen und sehr wohlfeil ist, so kann man die Hälfte Weitzen- und die Hälfte Gerstenmehl untereinander nehmen. Nimmt man mehr Gersten- als Weitzenmehl, so wird das Brod, besonders im heißen Sommer, leicht sauer und unangenehm. Nimmt man Roggenmehl, so muß die Proportion diese seyn: Gerstenmehl $\frac{1}{3}$, und Roggenmehl $\frac{2}{3}$. Im umgekehrten Falle bekommt man weniger

gutes

gutes Brod, und es krümelt sich bey den Mahlzeiten zu sehr.

Man will bemerkt haben, daß ein aus Gersten- und Roggenmehl vermischtes Brod mehr sättiget, wenigstens davon nicht so viel gegessen wird, als vom lautern Roggenbrode, so daß z. E. in einer Haushaltung, wo täglich 2 Brode, also in 8 Tagen 16 Roggenbrode verzehrt werden, man mit 14 melirten Broden ebenfalls diese 8 Tage auskommt. Es würde also hieraus folgen, daß in der Brödtung des Gesindes ein Scheffel Gerste, wo nicht mehr, doch eben so sättige, als ein Scheffel Korn; daß folglich die Gerste in diesem Falle dem Roggen gleich zu schätzen sey, und, gegen den rohen Verkauf, ein Ueberschuß von 4 bis 6 Groschen, und nach Beschaffenheit des höhern Roggen- und niedrigern Gerstenpreises, noch mehr verschaffen könne. Da indessen ein Scheffel Gerste nicht so viel Mehl giebt, als ein Scheffel Roggen, so bitte ich, im ersten Bande S. 497 im Artikel, Brod, nachzulesen, was ich daselbst darüber gesagt habe, um hier nicht zu wiederholen. — Auch zu Klößen für das Gesinde wird das Gerstenmehl, und fast noch besser, als das vom Roggen, dienlich gehalten.

Aus der Gerste bereitet man ferner in der Küche den Gerstenbrey, oder den gekochten Gerstenschleim, in der Consistenz einer Creme. Man reibt abgeschälte, eingeweichte, mit den Händen gewaschene, und 7 bis 8 Stunden gekochte Gerste, mit abgezogenen süßen Mandeln in einem steinernen Mörser und drückt sie durch. Hierauf thut man Zucker hinzu, setzt sie in einer Schüssel auf glühende Kohlen, und läßt sie gelinde bis zu der verlangten Consistenz kochen.

Ferner bereitet man für Kranke von gekochter Gerste oder Gerstengraupen, den aus einer dicken, schleimigen

migen Brühe bestehenden Gerstenschleim: ist diese Brühe dünne, so heißt sie Gerstentrank, Gerstenwasser, Ptisane, Orgeade. Die Gerste wird mit Wasser so lange abgekocht, bis sie aufspringt. Man kann diese Ptisane, nach Erfordern, mit allerley Wurzeln und Kräutern kochen. Man kann sie mit Oxymel vermischen, auch mit Citronensaft oder Wein trinken. Dergleichen Tränke verdienen in hitzigen Krankheiten alle Achtung. Es werden dadurch die zur Fäulniß geneigten Theile verbessert, die scharfen Theile eingewickelt, und zur Ausführung geschickter gemacht; sie kühlen auch, befeuchten die trocknen und gespannten Theile, und geben einige Nahrung. Man verfertiget auch dergleichen Tränke aus Gerstengraupen und Grütze. Der Gerstenschleim aber wird gemeiniglich aus den Graupen bereitet.

Ist die Gerste recht gut und rein, so dient sie auch zu Stärke, wenn man nämlich die Hälfte, oder noch besser zwey Drittheile, guten Winterweizen dazu nimmt. Von Gerste allein, wird die Stärke etwas gelblich.

Die Gerste war auch eins der ersten Kaffeesurrogate, nicht zu jener Zeit (1644), wo der Kaffee zuerst in Marseille getrunken wurde, oder als er (1658) durch Thevenot aus Arabien und der Levante nach Paris kam, wo das Pfund mit 40 Rthlr., und die silberne Tasse voll mit 8 Gr. bezahlt wurde; auch nicht im Anfange des 18ten Jahrhunderts, wo der indische Kaffee in dem Hause meines Großvaters, mit Zucker, Milch, alles untereinander, und nur an hohen Festtagen, in einem Topfe gekocht, und dann aus Mangel damals noch nicht existirender Kaffeetassen, aus einem nach der Reihe herumgehenden Porcellannäpfchen, als eine große Delikatesse getrunken wurde; dagegen jetzt mancher hinter dem Pfluge hergehende wohlhabende Landmann, seinen indischen Kaffee

aus

aus silbernen und porcellainenen Kannen und Tassen trinkt: sondern erst in der Mitte des 18ten Jahrhunderts, wo der Preis des Kaffees schon bis auf 8 und 9 Gr. herunter war, wo aber die Konsumtion noch schwach war, und mit den wenigen Gegenden, wo Kaffee gebauet wurde, im richtigen Verhältniß stand; zu dieser Zeit sann man schon auf Surrogate, röstete die Gerste wie Kaffee, und trank sie als Kaffee.

Aus der Gerste bereiten die Zuckerbäcker und Apotheker den bekannten weißen und gelben Gerstenzucker, welcher letztere mit Safran gefärbet wird, und der blos aus in Gerstenwasser gekochtem gemeinen Zucker besteht, oft auch mit Kraftmehl verfälscht ist. Desgleichen brauchen die Lohgerber an einigen Orten die Gerste zum Beitzen der Häute.

Bedeutender dagegen ist anjetzt der Gebrauch der Gerste in den Branntweinbrennereyen, wo sie wegen Größe der Blasen, um das Anbrennen zu verhüten, was bey lauter Roggen unvermeidlich ist, auch ungemalzt, ganz unentbehrlich ist. Ja man brennt sogar in einigen Brennereyen zu Nordhausen lauter Gerste, alle 24 Stunden 1 Wispel, oder 28 Nordh. Scheffel, das sind 24 Berl. Scheffel, worunter sich nur ohngefähr der achte Theil gemalzte Gerste befindet. Die Gerste giebt zwar weniger Branntwein, als der Roggen, und rechnet man auf einen Nordh. Scheffel 3 Stübchen, auf einen Dresdner Scheffel 29 $\frac{1}{2}$ Dresdner Kannen, und auf einen Berl. Scheffel 11 $\frac{3}{4}$ Quart; aber gewiß ist, daß der Gerstenbranntwein einen weit lieblichern und angenehmern Geschmack hat, als der vom Roggen. Nur ist sein Geist allzu flüchtig, er verliert leicht seine Perlprobe, er muß also stärker abgenommen werden, d. h. man muß etwas weniger abdestilliren, wenn er seine

Probe

Probe behalten soll. Auch ist gewiß, daß das Vieh das Gerstenspülich weit lieber frißt, weil es süßer ist, als das Roggenspülich, das Mastvieh also dadurch weit früher fett wird: Ursachen genug, den Branntweinbrenner mehr zum Gerstenbrennen geneigt zu machen, als zum Roggenbrennen; nicht zu gedenken des Hauptvortheils, daß Gerste nie in der Blase anbrennt, also weder Blase, noch Branntwein, verdorben word.

Ein anderes, den Menschen wichtiges Product, das die Gerste liefert, sind die Gerstengraupen, auch Grütze und Gries. Wenn die Gerste ihrer Hülse oder Schaale und Spitzen beraubt wird, so entstehet die Graupe. Die Verfertigung derselben geschiehet entweder auf der Mühle, oder durch besondere Graupenstampfen. Derjenige Gang in der Mühle, der dazu bestimmt ist, heißt der Graupengang, oder die Graupenstampfe. In Ansehung der Größe theilet man die Graupen in große oder grobe Graupen, von welchen bloß die äußere Schaale abgestoßen worden, und in kleine Graupen, Perlgraupen oder Perlgerste, welche an Ründe, Reinigkeit und Feinheit den sogenannten Sandperlen gleichen. Eigentlich werden diese aus Weitzen gemacht, aber unsere Müller verstehen sie auch aus Gerste zu verfertigen, und verkaufen sie für Weitzenperlgraupen. Die Gerstenperlgraupen erkennt man leicht daran, daß sie im Kochen nicht so weiß ausfallen, als die Weitzengraupen, und sich etwas auf das Dunkle ziehen.

Zu den Graupen muß überhaupt recht gute und trocken eingebrachte Gerste genommen werden, weil sie sonst unter den Stampfen gequetscht wird. Am besten schickt sich die Wintergerste zu Graupen, welche fast in der Güte und dem Geschmacke dem Reiße gleich kommen. — Viele glauben, daß zu den Nürnberger

Gräupchen, welche in Ulm von der Gerste gemacht werden, und einen nicht geringen Handelsartikel abgeben, eine ganz besondere Mühle, oder wenigstens eine besondere Stellung des gewöhnlichen Mühlwerks, erfordert werde; allein diese Meinung ist irrig, und man findet aller Orten Mühlen, auf welchen eben so gute Graupen gemacht werden können. Die ganze Arbeit bestehet darinn, daß man die gemeinen oder gröbern Graupen immer von vorn an so behandelt, wie die Gerste bey dem ersten Stampfen, bis man die Graupen so klein durch die Siebe erhält, als man sie wünscht. Die fertigen Graupen reiniget man alsdann auf Schwingmühlen oder in Mulden, damit der Wind das Unreine wegstäube.

Die gemeinen groben Graupen werden auf einer Art von Stampfmühle gestampft. Bey einer solchen Mühle, Getreide oder andere Dinge vortheilhaft zu stoßen, müssen die Stampfen senkrecht gehoben werden, damit sie durch ihre eigene Schwere wieder herunterfallen, und dasjenige zerstampfen, was man unter sie legt. Auf die einfachste Art wird dieser Zweck erreicht, wenn man eine Welle durch ein Wasserrad in Bewegung setzt, und wenn diese Welle die Stampfer durch Tangenden hebt. Mit einer solchen Stampfe stampft man nicht nur Graupen, sondern auch Hirse.

Hat man auf dem Lande keine Gelegenheit, Graupen in nahe gelegenen Mühlen machen zu lassen, so macht man solche durch besondere Graupenstampfen folgendermaßen: Die Gerstenkörner werden zuvörderst etwas genetzt, und hierauf so naß in der Stampfe so lange gestampft, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen. Hierauf schwingt man die Hülsen in einer Mulde oder Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in die

Stampfe,

Stampfe, menget etwas Weitzenkleye darunter, und stampft es wieder eine gute Stunde; endlich läßt man dies durch ein Sieb laufen.

Es läßt sich nicht genau bestimmen, wie viel Graupen von einem Scheffel Weitzen oder Gerste gemacht werden können. Es beruht dies auf der mehrern oder mindern Feinheit der Graupen, und auf der Güte der Körner, aus welchen selbige gemacht werden. So z. B. hat man Graupen, von welchen man 36 Pfund aus einem Scheffel Gerste erhält; von einer feinern Sorte bekommt man 24, und von einer noch feinern, nur 16 Pfund aus einem Scheffel Gerste. Andere machen die Berechnung, daß ein Scheffel Gerste einen halben Scheffel ganze Graupen, einen halben Scheffel Mehl, und sechstehalb Metzen Kleye gebe.

In die Perlgraupen kommen nach und nach die Würmer. Dies zu verhüten, pflegt man wohl die Graupen ein wenig abzuwaschen, damit das Mehl abgehe, und sie hierauf wieder gut zu trocknen. Ihre Aufbewahrung geschieht in Beuteln, welche man aufhängt, damit die freye Luft sie von allen Seiten treffe; am besten aber verwahrt man sie in hölzernen Kasten.

Wie die Graupen in der Küche als Suppe und Vorkost zubereitet werden, das verstehen unsere Hausmütter. Die grobe Gerstengraupe oder Grütze, mit Hammelpfotenbrühe etwas dick gekocht, und alle Morgen 2 Tassen davon getrunken, ist in angehender Lungensucht, wenn der Kranke noch eine gute Verdauung hat, ein herrliches Brustmittel, welches zugleich sehr nährt. Der Graupenschleim aber ist leichter zu verdauen, und gleichwohl nahrhafter, als die Graupen selbst.

In der That ist das Graupenmachen für den Landwirth eine sehr einträgliche Sache, er bringt dadurch seine Gerste in einen noch mehr als einmal so hohen Werth, denn nicht nur sind die Graupen eine sehr courante Waare, die täglich gesucht wird, sondern auch der Graupensprung, oder das, was beym Abrunden der Perlgraupen abspringt, wird besonders sortirt und verkauft; die abgegangene Kleye aber, und die im Siebe gebliebenen Spelzen, werden dem Vieh verfüttert. — Ein jeder Hauswirth sollte billig in solchen Jahren, wo die Gerste geräth und am wohlfeilsten ist, einen Centner und mehr Graupen für seinen Haushalt verfertigen lassen. Sie erhalten sich recht gut, wenn sie trocken stehen, und geben eine nährende Speise in Milch, in Bouillon, auch in Wassergekocht. Wie mancher Mensch hätte in der theuern Zeit mit einem Pfund Graupen und einem Pfund Kartoffelmehl geretet werden können! — Auch zu Kaffee hat man gebrannte und gemahlene Gerstengraupen anzuwenden versucht.

So wie aus dem Buchweitzen, wovon im 1sten Bande, S. 517, gedacht ist, und aus dem Hafer, wird auch aus der grobgemahlenen und von Hülsen wohlgereinigten Gerste, eine Grütze bereitet. Ihr Gebrauch in der Küche ist bekannt; sie wird, wie die Buchweitzen- und Hafergrütze, in bloßem Wasser und Butter, oder auch in Milch, Fleischbrühe, auch wohl mit Wein gekocht. Von allen Arten der Grütze ist der aufgelößte, mehlige, schleimige Bestandtheil zu Entwicklung der Schärfe auf der Brust und in den Gedärmen nützlich; und weil selbiger auch leicht säuert, so sind die daraus verfertigten Getränke in hitzigen Fiebern sehr dienlich.

Gries,

Gries, den man ebenfalls aus der Gerste, so wie aus dem Weitzen und Buchweitzen, verfertiget, ist nichts anders, als eine feine Grütze, welche gröber als Mehl, aber feiner als Grütze oder Schrot ist. Der Weitzengries, davon unter diesem Artikel gehandelt werden wird, ist freylich der feinste und beste, aber doch giebt auch der Gerstengries eine gesunde und nahrhafte Speise. Im Artikel, Weitzen, werden wir mehr vom Gries sagen.

Nicht nur für Menschen ist die Gerste ein sehr vortreffliches Getreide, sondern auch für das Vieh. Keine Schweinemast ist vollkommener, als die mit geschrotener Gerste. Man giebt den Schweinen nur im letzten Theil ihrer Mast die geschrotene Gerste, etwa 6 Wochen vor der Schlachtezeit, indem man ihnen bey jedem Futter davon aufstreuet; denn sie mit lauter Gerste zu mästen, würde die Mast zwar beschleunigen, aber auch selbige sehr vertheuern. Durch die Gerste gewinnen sie viel Fett, und ein delicates Fleisch. Auch dem auf der Mast stehendem Rindvieh bekommt die geschrotene Gerste sehr wohl, man streuet selbige ebenfalls auf das eingebrühete Häckfel, oder giebt sie ihm im Saufen eingerührt. Der Gebrauch der Gerste als Futter beym Federvieh ist bekannt. Den Pferden aber ist sie nicht dienlich, weil sie schwer zu verdauen ist; muß man sie gleichwohl ihnen geben, so ist nöthig, daß man sie zuvor einquelle. Das Mästen der Gänse mit Gerstenmehlnudeln wissen unsere Hausmütter zu gut.

Daß das grüne Kraut der Gerste ein vortreffliches Viehfutter ist, davon giebt die mit Klee gesäete Gerste den Beweis. Aber auch das trockene Gerstenstroh, obschon man es für mager hält, ist für das Rindvieh besonders eine gedeihlichere Fütterung, als das Stroh von

anderm Getreide. Man verfüttert es theils als Häckſel, theils als Krummſtroh und Rauhfutter. Ochſen und Kühen ſchneidet man auch wohl halb Roggen-, und halb Gerſtenſtroh unter einander, um ihnen einen deſto annehmlichern Häckſel zu verſchaffen. Den Spänekälbern, d. i. den zur Nachzucht abgeſetzten Kälbern, giebt man puren Häckſel von Gerſtenſtroh, mit unter gemengtem Schrot von Roggen oder Gerſte, wenn man nicht gutes und genug kräftiges Heu hat, um damit die Kälber ganz allein auferziehen zu können. Man giebt auch Gerſtenhäckſelſtroh den alten Pferden, welche mit ihren Zähnen nicht mehr gut beißen können, ſo wie auch in manchen Gegenden den abgeſetzten Fohlen, um ihnen ein weiches Futter zu bereiten. — Die jungen Ferkel aber ſollen, nach Gerikes Landwirthſchaft, 1. B. S. 216, einen Hautausſchlag bekommen, der ſie ſehr zurückſetzt, wenn man ihnen, gleich nachdem ſie von der Mutterſau geworfen worden, Gerſtenſtroh zum Lager ſtreuet. — Als Futter betrachtet, iſt das Stroh der kleinen Gerſte weicher, alſo beſſer, als das der großen Gerſte.

Die Ueberkehr der Gerſte iſt das gewöhnliche Futter für die Pflugochſen zur Pflügezeit, auch wohl für die Pferde. Die Gerſtenſpreu kömmt meiſt an die Schweine, ſo wie dieſe auch, nebſt dem Federvieh, vom Afterkorn ihren Theil erhalten. Die Spreu der großen Gerſte wird für ſo kräftig gehalten, daß man einen Scheffel derſelben unter einen Scheffel Mittelgerſte menget, und für das Vieh ſchroten läßt, im Fall man nichts anderes Geringes beyzumiſchen hat.

Sogar die Gerſtenährengrannen oder Spitzen ſind nicht ohne Nutzen, ſie beſchützen die aufgegangenen Pflanzen und Saaten in Gärten und auf Wieſen und Aeckern

im

im Herbst und Frühjahre, wenn man selbige ganz dünne auf dem Lande umherstreut, vor den Schnecken, die sich an diesen Grannen zu Tode stechen.

Außer denen hier und da bereits angezeigten Arzneykräften der Gerste, bedient man sich des Gerstenmehls auch unter die erweichenden und schmerzstillenden Pflaster; es macht, mit Honig vermischt, harte Geschwülste und Geschwüre reif, und bringt, wenn man es mit Essig und Butter, wie einen Brey, warm aufschlägt, die verrenkten Glieder wieder zurechte; es stillt die podagrischen Schmerzen, und vertreibt den Nothlauf, wenn es wie ein Pflaster aufgebunden wird.

Aus allem dem bisher Gesagten ist nun ersichtlich, welch wichtiges Produkt dem Landwirthe die Gerste ist. Seine Lage und Verhältnisse müssen ihn bestimmen, wie und auf welche vortheilhafte Weise, er seinen Gerstenvorrath benutzen soll. Ueberhaupt ist es beynahe das größte Klugheitsstück in der ganzen Wirthschaft, den rechten Gebrauch der gewonnenen Producte zu bestimmen; leider, versehen es viele darinn. Einige setzen Alles, oder doch den größten Theil ins Geld, und darben am Ende selbst, entweder in der Brödung, oder im Futterbedürfniß. Andere verkaufen nichts, sondern wenden alles in ihrer Wirthschaft an, und haben wiederum an baarem Gelde Mangel. Hieraus entstehet nun für gute Wirthe die allgemeine Regel: alle gewonnene Früchte zuförderst zur Fortsetzung des ganzen Ackerbaues anzuwenden, und was dann übrig bleibt, entweder roh oder veredelt, im möglichst höchsten Preis zu verkaufen.

Wir haben es hier mit der Gerste, als einer der courantesten Waare zu thun. Wir haben aus dem Vorhergehenden ersehen, auf wie mancherley Weise sie zu

benutzen ist. Wenn wir nun wissen, wie viel wir Saatgerste zur künftigen Aussaat bedürfen, wie viel zu unserm eigenen Haushalte, wie viel zu Malz zur Brauerey, zur Branntweinbrennerey, und wie viel zur Federvieh- Schweine- und Rindviehfütterung, auch zu einem etwaigen Nothvorrath: so können wir bestimmen, wie viel noch übrig ist zum Verkauf. Aber wir haben gesehen, daß wir unsere Gerste auch ungemälzt mit Vortheil in Branntwein verwandeln können, daß sich daraus Graupen bereiten lassen, die als eine unentbehrliche Waare aller Orten im Ganzen an Kaufleute, und noch leichter, wo Schifffahrt in der Nähe ist, verkauft werden kann. Welcher aktive Landwirth wird sich es wohl in einer solchen Lage einfallen lassen, sein Gespann zu belästigen, um die Gerste in die Stadt zu fahren und da roh zu verkaufen, wenn er sie durch Veredelung in vielleicht dreyfach höhern Werth setzen kann? denn verwandelt er sie in Branntwein, so wird ihm seine Gerste bezahlt, was er dafür roh in der Stadt bekommen haben würde, und die Verwendung der Abgänge zur Mast, so wie der vortreffliche Dünger, ist reiner Gewinn. Verwandelt er sie in Graupen, Grütze, so ist sein Gewinn noch größer, weil selbige die dazu verwandte Gerste nicht nur übertheuer bezahlen, sondern auch den vortrefflichsten Abgang zur Viehfütterung hinterlassen, der bey den ordinairen Graupen über die Hälfte, und bey den Perlgraupen drey Viertel und darüber beträgt. Der Landwirth muß hier prüfen und vernünftig speculiren, welchen Weg er einschlagen soll. Ich habe schon mehrmals bemerkt, daß es unmöglich ist, darüber bestimmte Regeln zu geben, sie werden immer relativ bleiben, da die Verhältnisse der Landwirthe so verschieden sind. Eben so wenig lassen sich bestimmte Vorschrif-

schriften geben, wie ein Negoce, z. B. mit Branntwein, mit Graupen u. s. w. einzuleiten und zu dirigiren sey, da auch hierinn Verhältnisse, Lage des Orts, entscheiden müssen: ein heller, speculativer und thätiger Landwirth, wird sich immer selbst zu helfen wissen.

Uebrigens wird die Gerste in folgenden Ländern am häufigsten gebaut, als: in Rußland, Polen, Pommern, Mecklenburg, an der Eider, in Brandenburg, Holstein, Oldenburg, Ostfriesland, Friesland, England, Sicilien und andern Ländern. Die englische und seeländische Gerste nimmt den ersten Platz ein. In Polen wird viel Wintergerste gebauet; sie geht über Danzig nach Holland, auch über Königsberg und Elbing nach Dänemark, Schweden, Norwegen, Lissabon, Cadix u. s. w. Die, welche über Königsberg verfahren wird, ist von zweyerley Gattung: 1) die sogenannte doppelschichtige, welche kurze, dicke Körner hat, und vorzüglich nach Dänemark in die dortigen Graupenmühlen geschickt wird; 2) die sogenannte gemeine Malzgerste, welche im Herbste nach verschiedenen Ländern verladen, im Frühling und Sommer aber vorzüglich nach Schweden und Norwegen, wie auch nach Cadix, Lissabon und Barcellona versandt wird.

Die ostfriesische Gerste geht nach Holland und Frankreich; die sicilianische nach Frankreich und Genua. Die beste sicilianische Gerstensorte heißt Orzo di Chiana, und wird um Catania gebaut, auch in diesem Hafen verladen. Die schlechteste Sorte heißt Orzo di Sciarra, welche gemeiniglich unrein ist, weil man sie durch Mauthiere austreten läßt.

Holland, besonders Amsterdam und Rotterdam, sind die berühmtesten Marktplätze für den Handel mit Gerste.

Unser

Unser gesegnetes Teutschland, das mit allen Dingen, die zur Nothdurft und Bequemlichkeit des Lebens gehören, gut versehen ist, hat zwar nicht durchgängig einen fruchtbaren Boden, aber eine Landschaft ersetzt durch ihren Ueberfluß den Mangel der andern, und Teutschland kann einen ansehnlichen Theil seines Getreides auswärtigen Ländern überlassen. Nur allein Kursachsen hat im Jahre 1799, zufolge des Leipziger Intelligenz; Blattes von 1800, S. 457, an Gerste 1,798,964 Dresdner Scheffel erbauet. — Der mittlere Preis des Dresdner Scheffels Gerste, wird in Sachsen zu 1 Rthlr. angeschlagen. — Uebrigens lese man den mit gegenwärtigem connex seyenden Artikel, Getreidepreiß.

Der Handel mit Graupen, in Europa, ist ebenfalls von nicht geringer Bedeutung. Wie schon erwähnt worden, bereitet man sie aus Gerste und Weitzen, an manchen Orten auch aus Dinkel, oder Spelt; doch sind die Gerstengraupen die gewöhnlichsten. Daß man hiervon große oder grobe, und kleine oder Perlgraupen hat, wissen wir. Von diesen letztern haben die, welche von Ulm über Nürnberg, Wien, Frankfurt a. M. u. s. w. nach Niedersachsen gebracht werden, wegen ihrer Feine und Güte, den Vorzug. Es gehören auch zu diesen letztern die bekannten Nürnberger Graupen oder Gräupchen, die für die besten zur Speise geachtet werden. — Die holländischen Graupen sind eine Mittelgattung. — Ehedem mußte man die Graupen aus Oberdeutschland und den Niederlanden verschreiben; jetzt aber werden sie auch in großer Menge zu Hamburg, Lübeck, in Ostfriesland u. s. w. verfertigt, und zwar sowohl grobe, als Perlgraupen. Beyde Sorten der Gerstengraupen werden gemeiniglich bey 100 Pfunden verkauft; die aus Holland kom-

kömmenden aber sind in Säcken, welche netto 200 Pfund halten, den Ulmern aber an Güte nicht beykommen, es sey nun, daß entweder die Gerste oder die Kunst den Unterschied bewirken. Auf den Schiffen nennt man die Graupen, welche man den Matrosen täglich dreymal in Beutteln gekocht ohne Brühe giebt, Gord, Görd, welcher Gebrauch erst bey den Holländern aufgekommen, hernach aber auch auf die englischen und französischen Schiffe mit derselben Benennung übergegangen ist.

Dänemark liefert viele Graupen, aber nur gröbere Sorten, die meistens zur Schiffsproviantirung dienen.

In Kleinpolen, besonders im Krakauischen, wird häufig eine Mittelgattung gemacht, die nach Schlesien und die benachbarten Länder gehen.

Die Thüringer Graupe wird in FFF, in FF, und in F Sorte, oder in der Kühleweinschen Fabrik in Erfurt durch Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, und Nr. 4, unterschieden, und Centnerweise gehandelt. Man zieht sie besonders von Erfurt und Gotha. In gedachter Fabrik hatten im J. 1805, wo in Nordhausen der höchste Preis des Nordh. Scheffels Gerste 4 Rthlr., der niedrigste Preis aber 1 Rthlr. 14 Gr. war, die benannten Sorten folgende Preise: Nr. 00, 11 $\frac{1}{4}$; Nr. 0, 11; Nr. 1, 10; Nr. 2, 9; Nr. 3, 7 $\frac{3}{4}$; Nr. 4, 3 $\frac{1}{2}$ Rthlr. p. Ctn.

Der Graupensprung, oder das Abgesprungene beym Abrunden der Graupen, wird besonders sortirt und zu Markte gebracht. Aber würde man diesen Abgang, statt ihn dem Vieh zu verfüttern, nicht vortheilhafter zum Branntweinbrennen verwenden können?

Die Grütze, die man aus Gerste, Hafer, und Buchweitzen bereitet, (s. 1sten Band, S. 518, unter Buchweitzen) bekommt man fast an allen den Orten, wo man

mit

mit Graupen handelt. Sie wird in Erfurt ebenfalls Centnerweise verkauft, und war der Preis 1805, von der Hafergrütze 9, und von der Gerstengrütze 3½ Rthlr. Vom Gries, den man meistentheils aus Weitzen, aber auch aus Gerste und Buchweitzen verfertiget, lese man den Artikel Weitzen.

Auch mit Malz wird ein beträchtlicher Handel, am meisten in den Städten, von den sogenannten Malzhändlern getrieben, die das Malz aus Weitzen, am meisten aber aus Gerste, bereiten. Da mancherley darüber zu sagen ist: so werde ich den Artikel Malz in einer eigenen Rubrik abhandeln. Hier nur noch davon so viel: wenn der Landwirth seine Gerste nicht beym Brauen, Branntweinbrennen, Graupenmachen benutzen kann und will, sollte ihm nicht das Malzmachen nutzbar werden können, wenn er zum Luftmalz Bodenraum hat, oder zum Darrmalz eine Darre erbauete? Hätte er eine Brennerey: so würde ihm die Bereitung des Darrmalzes nicht einen Heller kosten, wenn er meine Rauchdarre anlegte, davon ich im Artikel Malz mehr sagen werde. Der Gewinn am Malze beträgt 25 Procent, sowohl am Gemäße, als am Preise, weil das Malz mit der Gerste gewöhnlich gleichen Preis hat, und an Abkäufern, besonders in den Städten, wird es nie fehlen, wenn das Malz gut ist.

Ende des Zweyten Bands Ersten Theils.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neuenhahn, Carl Christian Adolph,

Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel

Bd.: 2,1

Erfurt 1808
Oecon. 1323-2,1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298024-4